


MS
96

Offert à la Bibliothèque de l'École de Pharmacie par M. Monnier Phen hon.re 3 rue Soufflot

8 Juillet 1914

J. Monnier

1ne 4: une

Major Collectis Viribus exit.

Burrat. 1832.



332 pages

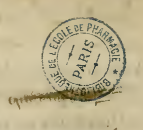
10 86w 1632 Déroche.

p. 1. Pharmacie

103. Chimie

149. Histoire naturelle

249. Matière médicale [illegible]



de la Pharmacie

La Pharmacie. est un art qui apprend. a connaître. a choisir. Preparer Mêler et Conserver les Medicaments, on entend par Medicament une Substance quelconque. qui Mise entre les mains du Medecin. est destiné a changer en Bien la Constitution du Malade. Les Medicaments Sont Simples ou Composés, Exotiques, ou Indigènes Magistraux ou Officinaux Ces derniers Meritent quelqu'attention, on entend Par Medicaments Magistraux Ceux quel'on Prépare Sur le champ d'après la Prescription du Medecin, il Sembleroit que tous les Medicaments devroient être Magistraux, Mais on a Reservé le Nom d'Officinaux a ceux que l'on Prépare d'avance et que l'on Conserve Plus ou moins de Tems dans les Pharmacies.
1°. Parcequ'on ne Peut les Preparer qu'a Certaines Epoques de l'année comme le Sirop. de Violettes l'Onguent **Populeum** . et si on Passe l'epoque on ne Peut Plus se les Procurer.
2°. Parceque Parmis les Medicaments Composés Presque tous ne Peuvent Pas S'administrer Qu'après un laps de Tems Plus ou moins Long. Pour leur donner le Tems de se Perfectionner Tels sont les **Electuaires**. et Principalement la **Thériaque**, ces Medicaments avec le Tems Changent de Nature et deviennent Meilleurs.

La Connaissance des Medicaments est cette Partie de la Pharmacie qui a Pour But de designer les medicaments Par leur Forme Phisique et leurs Proprietés chimiques. afin de ne Pas les Confondre les uns avec les Autres.

On entend. Par Propriétés Phisiques toutes Propriétés Externes que l'on Peut reconnaître a l'aide des cinq Sens Comme 1°. Forme. 2°. Pesanteur. 3°. Odeur 4°. Saveur. 5°. et quelquefois Même le Bruit. qu'ils Peuvent Faire lorsqu'on les Manie. comme le cliquetis de l'étain. la Casse lorsqu'elle Fait Sonnette, on Entend ensuite Par Proprietés chimiques, Celles Reconnues Par l'Analise et qui entrent dans la Composition. de ces Médicaments. Si nous Prenons Par Exemple. la **Rhubarbe**. et le **Quinquina**. nous Verrons que la Rhubarbe est une Racine tandisque l'autre est une Ecorce. que la Rhubarbe est Plus Pesante que le Quinquina qu'elle a une Couleur Grise jaunâtre en dehors, d'un jaune Rougeatre et Marbrée en son interieur, que la Couleur du Quinquina Peut Varier du Gris Rouge et Jaune. que la Rhubarbe a une Saveur amere douce tandisque le Quinquina a une Saveur amère Astringente agaçant les dents, enfin la Rhubarbe et le Quinquina ont chacun une Odeur qui leur est Particuliere - Quant aux Proprietés chimiques de ces Medicaments

On sait que la Rhubarbe. contient un Principe Extractif très abondant soluble dans L'eau Puisqu'une livre de Rhubarbe donne jusqu'à douze onces d'Extrait. qu'en outre elle contient une Matière Colorante Susceptible de se Fixer sur les Etoffes Aussi s'en sert on dans la Teinture; la Rhubarbe renferme en outre un Sel Particulière que l'on appelle Oxalate de chaux. elle contient Peu de Ligneux et Très Peu de Resine le QuinQuina au Contraire contient Peu de Principe Soluble, Extractif) dans l'eau une livre de Quinquina ne Fournit que deux ou trois onces d'Extrait Par livre il contient aussi de la Resine. en Plus ou Moins grande quantité suivant l'espèce de Quinquina, on y trouve en outre un Principe Astringent ou le Tanin, un acide Particulier Combiné avec un Peu d'oxalate de Chaux que l'on appelle Kinate de chaux, enfin Beaucoup de Ligneux; la Connaissance Fait Principalement Partie de l'histoire Naturelle Pharmaceutique.

Le Choix. est cette Partie de la Pharmacie qui a Pour objet de Determiner les Differences qui Peuvent exister dans le Commerce. entre les Mêmes Espèces. de Medicaments et choisir ceux qui nous Paraissent les Meilleurs, le choix est entierement du Ressort de la Pharmacie. il semblerait que tous les Medicaments de la Même Espèce devraient être les Mêmes, mais l'alteration qu'ils Peuvent eprouver dans leur Mauvaise Recolte dans leur Mauvaise dessication et même dans leur conservation Fait qu'on en trouve de Deteriorés et alors le Pharmacien doit les Rejetter. mais la Plus grande alteration qu'éprouvent les Medicaments et contre laquelle les Pharmaciens doivent se Mettre en garde c'est la Falsification Resultante de la Friponnerie des hommes. quand on compte que l'on a introduit dans le Commerce. trente deux Espèces d'Ecorces que l'on Vend sous le Nom de Kina il faut que le Pharmacien se serve de tous ses Moyens Pour choisir l'Ecorce. qui est Reellement le Quina. il doit si c'est du Kina le choisir en Ecorce Bien Roulées ny trop grosses ny trop Petites. chagrinées en Dehors Recouvertes de lichen. d'une cassure Nette et non Fibreuse Presentant dans son interieur des Petits Points Brillants d'une saveur tres amere et en Même temps tres astringente enfin d'une odeur Particuliere en outre la decoction de Quinquina doit Précipiter la Colle et decomposer l'Emetique. Précipitant egalement en noir une Solution de Sulfate de Fer. toutes Ecorces qui ne jouissent Pas des Proprietés cy dessus doit être Rejettées et non Employées comme Quina.

On a introduit dans le Commerce differentes Espèces de Rhubarbe dont les unes ont été alterées Par le Temps et les autres sont Cultivées en France.

Parmi les Rhubarbe Exotiques on doit donner la Préference à la Rhubarbe de Moscovie qui est Plus Pesante Bien entiere n'étant Par Vermoulue et n'étant Pas Noire dans son interieur, quand aux Rhubarbe de France le Pharmacien

Doit les écarter comme étant 3o Bien inférieures. Elles se Reconnoissent à leur Légèreté à leur Couleur Plus Rouge en Dedans et à leur Saveur douce et en Même temps Mucilagineuse.

de la Préparation.

La Preparation Est. l'une des Parties la Plus importante de la Pharmacie. Elle a Pour But de Savoir approprier un Medicament, Soit en le Debarassant de Tout corps Etranger, Soit en lui donnant une Nouvelle Forme Plus convenable Pour être Prise Par le Malade, ou Pour être Employée, on divise la Préparation en Simple ou Préliminaire. et en Préparation Sécondaire ou Compliquée.

La Préparation Simple ou Préliminaire consiste tout Simplement à monder un Medicat. C'est à dire le debarasser de tout ce qui lui est Etranger Sans lui avoir enlevé aucune de ses Proprietés Phisiques, comme Monder des Feuilles de Senne de Dictame, Préparer les racin.

La Préparation Secondaire change le Plus Souvent quelques Proprietés Phisiques au Médicament. mais en même temps lui donne une forme Convenable Pour être employer ou donner au Malade; Parmi ces Préparations se trouvent la Pulverisation la Porphirisation. etc. (Voyez un autre Article sur la Preparation Page 4)

La Mixtion Est la Partie de la Pharmacie qui consiste à Savoir Mêler convenablement les Medicaments Simples Pour en avoir de Composés; Cette Mixtion Exige 1°. le Raisonnement. 2°. l'art de Savoir. Manipuler de là est Venu cette division de la Pharmacie en Pharmacie Théorique. et Pratique.

La Pharmacie Pratique Est l'art de Savoir Manipuler. la 1re Peut s'acquerir dans les Livres mais on ne Peut S'instruire dans la 2me qu'en travaillant dans les Pharcies

La Conservation il ne Suffit Pas de Savoir Préparer et Mêler les Médicaments. on exige Encore du Pharmacien qu'il Sache les Conserver; Pour cet Effet il faut qu'il connoisse les Causes qui Peuvent alterer les Medicts Et eviter les lieux où ils Peuvent se gâter, les Causes d'alteration Peuvent être Produite Soit Par l'Humidité la chaleur, la Lumiere. l'air et les insectes.

L'humidité Moisit les Substances Végétales, et Fait Passer les Substances Animales a la Fermentation Putride.

La chaleur. altere, les Sirops en determinent la Cristallisation, le sirops surnageant Etant décuit ne tarde Pas à Fermenter. la Lumiere décolore les Fleurs, altere Egalement Beaucoup de Préparations. Minerales, comme le Kermés Minerat le Phosphore, et certains acides tels que l'acide Muriatique Oxi[illegible] etc. et Enfin les insectes se Nourrissent des Substances Végétales et animales et En changent leurs Proprietés

Suite. **de la Préparation** Les Préparations sont très differentes suivant les substances auxquelles on a affaire; pour mettre de l'ordre dans ces differentes Préparations il faut classer les Médicaments en trois régnes, les 1ers seront tirés du Régne Mineral les 2mes du Régne Vegetal et les 3mes du Régne Animal.

Les Medicaments tirés du Régne Mineral Exigent plusieurs Préparations differentes telles sont en general les Levigations, les Lotions, les Lexiviations etc.

On Entend par Levigation une Operation qui a pour but de separer a l'aide de l'eau les substances les plus pesantes de celles qui sont les plus légeres par exemple la levigation des Terres bolaires, de la litharge, du sulfure d'antimoine pour préparer les Terres bolaires on les reduits en poudre grossiere et on les divises dans l'Eau. les Matieres les plus pesantes comme le sable, l'oxide de fer se précipitent. on décante l'eau trouble laquelle tient en suspension la Terre bolaire, on passe a travers un tamis clair l'eau entraine les bols et les substances vegetales restent sur le tamis. on reitere la levigation jusqu'a ce que la terre soit pure ce que l'on reconnoît lors q'elle est douce au touché on la laisse ensuite égoutter sur un filtre et quand elle est encore molle on en fait des trochisques plus ou moins gros.

Le but de la trochisquation est de faire sécher plus promptement la terre en lui faisant présenter plus de surface.

La levigation d'une substance metallique n'est pas tout a fait la même En prenant pour exemple la litharge, le blanc de plomb, on commence par diviser ces substances a l'aide du tamis. Puis on les delaye dans une assez grande quantité d'eau, la litharge ou le blanc de plomb comme plus pesant se precipitent et les terres étrangeres restent en suspension dans l'eau on décante l'eau trouble on la jette et on reitere la levigation jusqu'a ce que l'eau sorte claire, on prepare de même le sulfure d'antimoine.

La Lotion. est une operation qui a pour but de separer les parties solubles qui nuisoient et altereroient le Medicament par exemple la lotion des fleurs de soufre, du précipité blanc, de l'antimoine diaphoretique.

La fleur de soufre telle qu'elle nous vient du commerce est d'un beau jaune citrin toujours plutot humecté parcequ'elle attire l'humidité de l'air, aussi le Pharmacien ne peut pas preparer avec des pastilles parceque ces pastilles seroient toujours humides Enfin elle a une odeur de soufre brulé toutes ces alterations sont dues a l'acide sulfureux qui s'est devellopé pendant le temps de la sublimation.

on fait Subir a la Fleur de Soufre la Lotion. on Verse dessus a Plusieurs reprises de l'eau chaude jusqu'a ce que l'eau sorte insipide. Par ce Moyen on Enleve tout l'acide Sulfureux, la Fleur de Soufre devient moins Jaune Plus Seche n'attire plus l'humidite de l'air elle est Sans Odeur, on la Fait Secher sur un Filtre.
On Lotionne de Même l'antimoine Diaphoretique et le Precipite Blanc et Pour les Faire Secher Plus Promptement on les Truchisques.
Dans la levigation on Entinteation d'enlever a l'aide de l'eau Tous les Sels Solubles et les Separer des Substances Terreuses. Cette operation S'employe Principalement Pour les Cendres. la Potasse. et la Soude du Commerce.
Après avoir divisé ces Substances en Poudre Grossieres. on Verse de l'eau Froide dessus et on les laisse Exposé a l'air, l'eau Dissout les Substances Salines les Plus Solubles on decante, on Filtre et on Fait Evaporer. Jusqu'a Pellicule et on Porte a Cristalliser Pour la Soude. et la Potasse. on fait Evaporer Jusqu'a Siccité on l'enferme de Suite dans des Flacons qui Bouchent bien. Parcequ'elle attire l'humidité de l'air.
Il est des Circonstances ou l'eau est susceptible d'alterer quelques Substances Minerales ou les Oxidants. Par Exemple le Fer. aussi doit on eviter dans la Preparation de ce Métal l'humidité.
Pour Mettre en Poudre la limaille de Fer, que l'on doit limer soit même Parceque la limaille de Fer que l'on trouve chez le Serrurier n'est Pas Pure et Contient en Même Temps. du Cuivre. qui a Servi a Souder le Fer, la limaille la Plus Pure que l'on Puisse trouver dans le Commerce est celle des Epingliers.
Mais on est encore Plus Sur de Sa Pureté en la Preparant Soi même. on la Reduit en Poudre dans un Mortier de Fer, on la Passe ensuite au Tamis de Soie le Plus Fin. Ensuite on la Porphirise Par un temps très Sec, Jusqu'a qu'elle entre Facillement Par les Pores de la Peau. et qu'elle ne Présente Plus de Rugosité, il faut ensuite l'enfermer dans un Bocal qui Bouche Bien.
Quand la limaille de Fer est bien Préparée elle est d'un Gris Blanchâtre et on apperçoit Plus de Brillant Métallique, et Pour Peu qu'elle soit Exposé a l'humidité elle Prend de Suite la Couleur de la Rouille.
Quand aux Préparations du Regne Végetal elles sont Beaucoup Plus longues et Beaucoup Plus Etendues, C'est Pourquoi il faut les Diviser d'après les Organes qu'on a Traiter Savoir les Racines, les Tiges, les Feuilles, les Fleurs, les Fruits et les Graines.
Le Premier Soin que l'on doit apporter est dans leur Récolte, les Racines Sont

Sont récoltés tantôt au Printemps. tantôt en Automne, celles que l'on doit récolter au Printemps sont les Racines. Muqueuses. ou Mucilagineuses et tendres susceptibles de devenir Ligneuses pendant le cours de l'été, comme celles de Guimauve de Gde Consoude, de Bardane etc.

On doit les choisir Souples et ne Contenant Point de Corps Ligneux, ou les Frotte dans une toile Rude, ou les Ratisse. Pour leur enlever l'épiderme et Pour les Faire Sécher, on doit toujours les Couper Transversalement, en Petits Tronçons et Jamais Longitudinalement, en les Coupant Transversalement on Romp la Continuité des Fibres et l'eau de Végétation s'échappent Plus Facilement Quand on les coupe au Contraire Longitudinairement les Racines se sèchent Mal. elles Paraissent sèches au Dehors et sont souvent Moisies en Dedans. nous en avons un Exemple dans la Racine de Guimauve du Commerce.

Les Racines que l'on Récolte en Automne sont Generalement Plus Grosses mieux Nourries Parcequ'a Mesure que les Organes de la Plante Perissent ces Sucs Refluent dans La Racine et l'Augmentent considerablement en très Peu de Tems telles sont les Racines de Brionne d'Aunée d'Angelique.

Lorsque ces Racines sont retirées de Terre on en sépare la Terre soit en les secouant Soit en les Frottant dans une Toile Rude Pour enlever l'épiderme; on les Coupe Par Tronçons. Pour en Former des chapelets, qu'on Fait sécher dans un lieu Bien Aéré; On reconnait que ces racines sont sèches lorsqu'elles sont cassantes, alors Pour les Conserver il faut les vaner Pour oter la Poussiere. Puis les Mettre dans des Boîtes Garnies de Papier Blanc a l'abri de l'humidité, etant Tres susceptibles de s'humecter de Nouveau et de se Moisir.

Il existe d'autres Préparations de Racines qui exigent des soins Particuliers. Par Exemple l'oignon de Scille, Pour la Preparer il Faut choisir les Bulbes Bien saines Pour cet effet il faut que l'oignon soit Très Ferme et Très dur et qu'il ne Présente Point d'Alteration. ny en dehors ny en dedans, on jette les Premieres Squammes qui sont d'un Rouge Noiratre et l'on ne choisit que les Squammes intermediaires, celles qui sont d'un Rose couleur de chair, on les detaches l'es uns après les Autres et on les coupes.

Par lanieres Transversales a l'aide d'une lame d'argent ou de Bois. et jamais de Fer. Parcequ'on les Noirciroit, ensuite on les enfile. Pour les Faire sécher en chapelet dans une Etuve ou autour d'un Poële. on doit Rejetter les Squammes internes. Parcequ'elles sont Blanches et comme Etiolées. il est a Remarquer que Pendant tout le Tems que l'on separe les Squammes on Eprouve des Demangaisons dües a l'acreté du Suc; On Reconnoit que la Scille est Bien Preparée lorsqu'elle est Sonore. Cassante. d'une Couleur Rose, d'une saveur amère et Noseuse d'une odeur Particulier et Formant une Poudre d'une Couleur de chair. elle incommode Beaucoup Pour la Pulveriser. Par des Eternuments Fréquents, qu'elle irrite les Membranes Nasales. elle exige des Precautions Pour la Pulveriser, on doit la Renfermer dans un Bocal bien Bouché afin de la Priver de l'humidité de l'air.

On s'en sert Particulierement Pour Faire le Vin. et le Vinaigre Scillitique,

On Prépare encore dans les Racines des Ecorces de Racines, comme celles de Cinoglosse Parcequ'on a jugé que les Ecorces jouissoient seules de quelques Propriétés, Pour les Séparer on Prend les Racines de Cinoglosse Fraiches on Enleve l'epiderme et on Promene un Instrument tranchant entre l'ecorce et le Meditullium, ou Corps Ligneux, on separe l'ecorce en spirale et on l'applique sur un Petit Morceau de Bois. que l'on suspend dans un lieu Bien aéré, Pour Faire sécher ces Ecorces Quelquefois le Pharmacien. est obligé de Préparer de Même dans le Cours de l'été les Racines de Bardane et de Patience et autres qui sont devenues Ligneuses.

Les Tiges se Recolte Vers l'automne au Moment ou les Feuilles se Fanent et les Fruits sont Mûrs Nous n'avons qu'un Exemple a Présenter comme tige indigène, c'est celle de Douce amère. Après l'avoir récoltée on la Separe de ses Feuilles Mortes, et des Fruits et on la Fend Longitudinalement, on la Coupe par Petits Batons, comme la Salsepareille et on la Fait Sécher a l'air libre.

Pour Faire Sécher les Plantes Entieres comme l'absinthe, la Melisse, la Bourrache etc On doit les Recolter Presque au moment de leur Floraison on les Monde des Feuilles Mortes et des Plantes Etrangeres on en Forme des Petits Paquets que l'on Place dans un lieu Bien aéré Pour qu'elles seches très Promptement afin de conserver leur Couleur Verte. qu'elles Perdent en Séchant lentement, en Eprouvant une alteration et elles Noircissent. On Peut également Préparer les Sommités des Plantes, c'est a dire

leurs Jeunes Branches accompagnées des Fleurs ces Sommités doivent se récolter au moment ou la Fleur est sur le Point de s'epanouir, Par Exemple les Sommités de Petite Centaurée, après les avoir Mondées, on en Forme des Petits Paquets que l'on couvre de Papier Pour Empêcher le Contact de la lumière qui altere la Couleur de la Fleur. ou en Forme des Guirlandes Pour les Faire Sécher dans un lieu Bien aéré on les conserve même enfermées dans leur Papier, on doit Preparer de même les Sommités de Millepertuis, de caillelait, Cette Derniere est Très Susceptible à Noircir. si elle est Exposée a la lumiere ou a l'humidité.

des Fleurs. on doit Toujours Récolter les Fleurs, lorsqu'elles sont encore En Boutons ou au Commencement de leur Epanouissement. Par Exemple. les Roses de Provins, les Fleurs de Violettes; on Remarque sur les Roses de Provins que les Boutons Conservent une Couleur d'un Rouge Velouté et en même temps une Proprieté Astringente, qu'elles Perdent en s'epanouissant elles deviennent aussi d'un Rouge Clair. et deviennent laxatives. Pour Préparer les Roses de Provins soit Pour la Poudre, ou les conserver on les Prend en Boutons, on Coupe l'onglet on separe le Calice. qu'on jette comme inutile. on les Met sur des clais Garnies de Papier, ou sur des G^des Toiles Suspendues en l'air ayant soin de ne Mettre Qu'une legere Couche de Boutons, de les agiter souvent a l'effet de Renouveller les surfaces, et de les Priver du contact du soleil. qui les Décoloreroit Lorsqu'elles sont Séches ce que l'on Reconnoit Quand elles sont Sonores et Friables on les Crible Pour enlever la Poussiere des Etamines et souvent les Oeufs d'insectes qui s'attachent a ces Fleurs, on les enferme ensuite dans des Boites garnies de Papier Blanc, ayant soin si l'on Veut les Conserver de les Visiter souvent et de les Cribler de nouveau, en Prenant ces Précautions on Peut Conserver ces Fleurs au moins une couple d'années.

Pour Preparer les Violettes on doit les récolter dans le mois de Mars a peuprès deux heures avant le lever du soleil, on sépare les Petales d'avec le Calice, on Etend ces Petales sur des clais Garnies de Papier Blanc

Quelque Personne les mettent sur des Tuiles, et Jettent un Peu d'eau dessus Pour Pour enlever disent-elles la Matière Colorante Verte, et un Peu du Principe Mucilagineux des Fleurs, on nuit Par là à leur Propriété, elles deviennent ensuite Plus Difficile à sècher. Pour Faire sècher ces Fleurs Très Promptement il Faut les Mettre dans une Etuve chauffée à une chaleur très douce, ayant soin de les agiter très souvent et lorsqu'elles sont sèches, on les enferme dans des Bocaux Bien secs et Garnis de Papier Noir Pour eviter la lumière. les Violettes du Commerce ne sont Pas celles qui viennent au mois de Mars, aussi elles n'ont Pas d'Odeur et deviennent Blanches très Promptement.

on Prépare avec les Violettes le Sirop. idem. la Conserve et P. pp. les Fleurs Pectorales

Fruits. Lorsceque l'on a intention de Conserver des Fruits on doit toujours les Récolter un Peu avant leur Maturité, et Pour les Conserver on a Plusieurs moyens. soit Par la Dessication à l'air libre, soit à l'aide du feu, et du Sucre. on Employ encore Egalement l'eau de Vie. les Saumures. Ceux que l'on Conservent Par la Dessication à l'air libre sont Par Exemple les Jujubes. les Raisins. quant aux Jujubes on se Contente de les Exposer au Soleil sur des Tuiles jusqu'à ce qu'elles Commencent à se Gripper légèrement, on les met dans des Caisses, et on les envoye dans le Commerce. On doit les choisir très nouveaux Bien rouges, charnus, d'une saveur douce, Sucrée. Quand ils sont trop anciens ils se dessechent et se vident, sont les Goutte alors ils ont Toujours une Petite saveur Acide.

Quant à la Préparation des Raisins elle se Fait ordinairement dans le midi de la France et en Espagne, après les avoir Récoltés on les Expose sur des Tables à l'air libre, et lorsqu'ils Commencent à se Gripper et à se Priver d'une Partie de leur eau de Végétation. on les Plonge dans une Lessive de Cendre de Romarin. Pour empècher les insectes de s'y Mettre, on les Fait sècher à l'air libre, on les Foule après dans des Caisses Pour laisser entre les Grappes le moins d'air Possible, ils sont ensuite introduit ainsi dans le Commerce. on doit Faire usage de ces raisins que Pendant le Cours de l'année où on les a récoltés. Parcequ'à la 2eme année ils sont Sujet à se Gatter.

Pour la Préparation à l'aide du Feu nous Prendrons Pour Exemple les Pruneaux, lorsqu'on a Récolté les Prunes un Peu avant leur Maturité, on les Expose d'abord à l'air Puis on les Porte dans un Four légèrement Chauffé, on les y laisse

quelques instants, Puis on les retire Pour les Exposer de Nouveau a l'air et alternativement
ou les Place dans le Four et a l'air Jusqu'a ce quils aient Perdu une Partie de leur
eau de Végétation et que la matiere Sucrée soit Plus Rapprochée, ou la Voit venir ou
Deflenrir a la surface des Pruneaux, on les met dans des caisses et on les envoye dans
le Commerce. les Pruneaux sont encore des Fruits que l'on doit Employer dans le Cours de l'année
Passé cette Epoque ils se dessechent, souvent se Moisissent et Prennent un mauvais Goût
Pour la Préparation des Fruits a l'aide du sucre nous choisirons un Exemple dans
la Pharmacie ceux de Coings confits. Pour cet effet on choisit les Coings Vers la Fin d'août
on les Frotte dans une toile Rude Pour enlever le Duvet qui les Recouvre, on les coupe
Par Quartier on leur ôte la Peau et les Graines, on les Blanchit terme de Cuisine, ce qui
Consiste à les Jetter dans l'eau Bouillante, on les retire de suite et on les laisse égoutter
Cette operation enleve aux Coings une Partie de leur Acreté et Empêchent qu'ils
ne Jaunissent, on Prépare ensuite un sirop de sucre cuit a la Grande Plume
on les Plonge dans ce sucre, les Coings ne tarderont Pas a décuire le sirop en
Perdant leur eau de Végétation. on les retire de dans le sucre on Rapproche le sirop
de Nouveau, et on les Replonge de Nouveau a Plusieurs reprises Jusqu'a ce quils
Cessent de decuire le sirop, ce qui annonce qu'ils ont Perdu leur eau de Végétation
et quils sont Penetrés de sucre, on les Porte de suite a l'Etuve Pour les Faire
Sécher, dans cet état les Coings sont Très susceptibles de se conserver Longtemps.
On Prépare de Même les Citrons confits mais avec cette difference que ce
sont ses Enveloppes que l'on cherche a Conserver et non le Fruit Proprement dit
les Confiseurs Préparent de même tous les autres Fruits. Quand aux Préparations
de Fruits dans l'eau de Vie, et les Saumures elles sont Déffinies Plus Particulierement
a Nos. Tables

des Graines.

on doit Distinguer en Pharmacie quatre Espéces de Graines Savoir celles qui sont Huileuses ou Emulsives, les Graines Farineuses, ou amidonées, les Graines Séches et Aromatiques, les Graines Cornées.
1°. on Entend Par Graines Huileuses, ou Emulsives: Celles qui Par Expression donnent

de l'Huile ou lorsqu'on les Pille avec un Peu de Sucre et d'eau elles Forment une Emulsion.
On doit récolter ces Graines Principalement lorsque les Fruits Sont Murs. Séparées des Amandes les unes se conservent dans leur Cupue, on enleve aux autres leur Tunique Osseuse. on les laisse Ressuyer sur des Tuiles, lorsqu'elles Sont bien Cassantes on les envoye dans le Commerce: Quant aux Semences Froides elles sont au Nombre de 4. Savoir 1°. celle de Potiron 2°. de Courges de Melon. et de Concombres. on Reconnaissoit également quatre Petites Semences Froides Savoir. celle de Pourpier. de Laitue. de Chicorée et d'Endive. de toutes ces Graines ce sont celle de Potiron et de Melon. que l'on Employe le Plus Souvent. Pour les Preparer on Prend les Fruits en Parfaite Maturité on sépare les Graines on les lave dans l'eau Pour en séparer le Mucilage qui les recouvre, Puis on les fait sécher. soit avec leur Tunique Soit en les Derobant, mais dans cette derniere Circonstance les semences ne se conservent Pas elles Rancissent et deviennent Jaunes Completement. Si l'on Veut Préparer avec les Graines Emulsives une Emulsion, il Faut les choisir très nouvelles, on les monde de leur enveloppes en les Plongeant dans l'eau Bouillante et a mesure qu'on les Dérobe il faut les jetter dans l'eau Froide Pour qu'elles se Raffermissent et ne se Jaunissent Point, on en Prend ensuite une Certaine Quantité on les Pile dans un Mortier de Marbre avec un Peu de Sucre et d'eau, lorsqu'elles Sont Suffisament Pilées de maniere a ce qu'elles ne Craignent Plus sur la dent, on delaye cette Pâte, dans une certaine Quantité d'Eau on la Passe atravers une Etamine; cette Emulsion est destinée a Preparer des Loochs ou a être Prise telle Par le Malade.

Les Emulsions doivent être Considerées Comme un Lait Vegetal dont l'huile Est tenue en Suspension dans l'eau a l'aide du Mucilage et du Sucre.

lorsqu'on Veut Extraire de ces graines l'Huile qu'elles contiennent il Faut les choisir dans un temps Plus avancées et qu'elles soient bien séches on en obtient l'huile Par Expression.

Les Graines Farineuses ou Amilacées Sont Generalement Connues Sous le Nom de Graines Cereales, Pour les Recolter on attend qu'elles Soient bien Mûres.

C'est à dire qu'elles puissent tomber d'elles mêmes de leur Bâle, alors on les prive de ces Bâles en les frappant à l'aide du fléau, on ramasse le grain, on le laisse ensuite sécher sur des toiles puis on l'entasse dans des greniers ayant soin de les remuer et de les changer souvent de place pour empêcher que les insectes ne s'y mettent.

Les graines séréales contiennent plusieurs principes que l'on peut séparer par l'analyse, elles contiennent toute de l'amidon, du gluten une matière mucoso sucrée et une ligneuse qui est dû principalement à leur écorce.

Pour séparer ces différents produits on commence par obtenir de ces graines la farine en les passant au moulin, on prend alors une certaine quantité de cette farine on la délaye avec un peu d'eau pour en former une pâte, et on malaxe cette pâte sous un filet d'eau froide; l'eau dissout le principe mucoso sucré, on voit l'amidon se précipiter au fond de l'eau et à force de malaxer on obtient dans la main le gluten; les caractères de ce gluten sont d'être d'un beau grisâtre élastique, abandonné à lui même il passe très promptement à la putréfaction, et si on le traitait à la cornue on obtiendrait les mêmes produits que d'une substance animale.

Préparation de l'Amidon

L'amidon ou fécule obtenue au fond de l'eau est toujours d'un blanc brillant micacé criant sur le doigt insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'eau chaude et formant avec elle de la colle, sa veur est fade sans odeur, traité par l'acide nitrique pouvant se convertir en acide oxalique, susceptible également de se changer en matière sucrée en le traitant par l'acide muriatique ou sulfurique. Si on le traite à la cornue on obtiendra des principes analogues aux substances végétal et il restera dans la cornue un charbon très volumineux répandant une odeur de caramelle brulé.

La fécule ou l'amidon ne s'obtient pas seulement des graines séréales elle s'obtient également de certaine racine comme la pomme de terre, la racine de briau d'iris, etc.

Fécule de Pomme de Terre

Pour obtenir la fécule de pomme de terre on prend ces racines on les frotte dans une toile rude, pour en séparer la terre ou on les lave, puis on les divise soit à l'aide de

Râpe, soit à l'aide du moulin, on les Delaye ensuite dans une Grande Quantité d'eau Froide et la Fécule se Précipite au fond du Vase, on Verse le tout sur des tamis très clairs Pour séparer les Parties les Plus Grossières, Puis on lave cette Fécule Jusqu'à ce que l'eau en sorte très claire, on la fait ensuite sécher, et on la conserve Pour l'usage.

Fécule de Brione

il n'en seroit Pas de même Pour la Fécule de Brione Purgative comme on l'employoit autrefois dans les Pharmacies, Pour cet effet on Prend les Racines Fraiches de Brione, on les râpe ou les Pile Pour en retirer le Suc, on Passe avec Forte Expression. et la Fécule que l'on obtient ne doit Pas être lavée, on la fait simplement sécher, elle conserve la Propriété Purgative due a cette Racine, si au contraire on la lavoit a Grande eau, on lui enleveroit sa Propriété Purgative et Peut servir Comme Aliment.

Dans l'art de l'amidonnier on ne Prepare Pas tout à fait de même l'amidon Comme nous l'avons dit Plus haut, c'est Par la Fermentation. si on la suit Exactement on Verra d'abord que les Eaux Prendrons une Legere Odeur Vineuse. que l'on obtient cet amidon. en Prenant les Recoupes de Grains d'orge les mettant dans des Baquets avec de l'eau et y ajoutant des eaux surettes Pour établir la Fermentation. si on la suit exactement on Verra que les eaux Prendront une légère Odeur Vineuse et laisseront dégager de l'acide Carbonique. Ces Premiers Phénomenes Seront dûs à la Destruction du Principe Muqueux sucré Contenu dans les Graines et que nous avions Pu Démontrer l'existance en faisant évaporer l'eau qui avoit servi a séparer l'amidon du Gluten.

On obtient une liqueur Spiritueuse très Sucrée, mais les eaux surettes que les amidonniers ajoutent Font Passer Presque de suite à la Fermentation acéteuse et c'est alors que l'amidon se Précipite aux Fonds des Tonneaux

On Pousse encore Plus loin la Fermentation elle devient alors Putride. a Raison de la Destruction du Gluten. C'est a cette Epoque que l'on jette les liqueurs surnageantes et que l'on lave le Dépôt à grande eau Jusqu'à ce qu'elle sorte claire, Par ce moyen tout le Grain est Detruit excepté l'amidon qui se trouve au Fond des Tonneaux, on en Forme des Masses Anguleuses et que l'on Fait sécher au soleil.

Nous Verrons Par la suite que l'on Peut tirer un très Grand avantage des Graines Sereales Pour Faire une Boisson spiritueuse Comme la Bierre.

Les Graines Seches et Aromatiques en même temps sont Principalement

les Graines d'ombellifères, on les Récolte ordinairement lorsquelles Commencent
a se Détacher d'elles mêmes de Dessus la Plante. on Coupe les tiges on les Secoue Fort
Sur des toiles, les Graines S'en détachent, on se Contente de les Exposer a l'air
Jusqu'à ce qu'elles Soient bien sèches; Ces graines ont besoin d'être Mondées Com
Celle d'Anis de Fenouil. d'Angelique. Parcequ'elles Contiennent les déb
du Fruits et du Stil. qui servait a les Supporter
d'Après l'analyse qu'on a faite sur ces Graines on a Reconnu qu'elles Contenaient
Presque toutes deux sortes d'Huiles, une huile Essentielle qui est en Reserve dans l
Tuniques et une huile Fixe dans les Cotyledons.
Nous distinguerons Par la suite les Moyens que l'on a d'obtenir ces deux sortes d'hui
Les graines Cornées ne se Récoltent Pas chez Nous, elles nous sont toutes Exot
et nous les trouvons dans le Commerce, tels sont les Riz, le Café la Noix V
Elles sont ainsi Appellées Parcequ'elles sont Composées de Mucilage tellellement de
et Racornit qu'il est impossible de les Réduire en Poudre Par les Moyens Ordinai

de la Pulverisation.

la Pulverisation est un Moyen mécaniq
a l'aide duquel on Parvient a Diviser une Substance Quelconque en Mollécule Fresti
il existe Plusieurs Modes de Pulverisation Suivant les Substances auxquelles on a affa
On adopte Ordinairement Six modes de Pulverisation, Savoir. Par Trituration
Par Contusion. Par Levigation. Par Porphirisation. Par Frottement.
et Par intermede. la Pulverisation Par Contusion s'exerce sur des Corps durs
Netant Pas Susceptible de se Ramollir. sous le Pilon. telles sont les Racines, les Bo
les Ecorces; telle que soit la Pulverisation elle exige le choix des Mortiers et des
Tamis, on Prend Plus Communément le Mortier de Fer lorsque les Substances
ne sont Point susceptible d'Attaquer ce Metal. et que les Poudres que l'on obtient ne son
Point Susceptible de se Colorer; dans d'autres Circonstances on se sert de Mort
de Marbre Particulierement Pour mettre en Poudre certains Sels. qui n'attaquent
Pas le marbre et qui se coloreroient dans le Fer.
il est cependant des sels que l'on ne Peut réduire en Poudre qu'en Employant des Mortiers

de Verre, ou d'Agathe. Parcequ'autrement ces sels seroient Décomposés Prenant Pour Exemple le Sublimé Corrosif. quant au tamis on doit le Plus Generalement se servir de Tamis de Soie. dont les tissus soient très Serrés Pour obtenir une Poudre très Fine.

Mais cependant dans d'autres Circonstances on est Forcé de se servir de tamis moins Serrés et quelquefois même des tamis de Crin, c'est Particulierement dans le cas ou les Substances sont d'une Nature Huileuse. Nous allons Prendre Pour Exemple d'une Pulvérisation Par Contusion. le Kinkina. après avoir Fait choix du Quinquina ou le Concasse Grossierement dans un mortier de Fer ou le Passe Par un tamis Grossier, Pour enlever la Premiere Poudre qui est celle des Lichens qui Recouvre cette Ecorce. Puis on remet le Quinquina dans le Mortier que l'on Recouvre ensuite d'une Peau et on Pile jusqu'a ce que l'on Présume que le Quinquina Commence deja a bien se Diviser, après avoir laissé reposer le Quina la Poudre. on la Passe Par un tamis de soie très serré, on Remet le Quinquina qui n'a pas Passé dans le tamis ~~dans le~~ Mortier. on Pile, on Passe de Nouveau et ainsi de suite jusqu'a ce qu'on ait obtenu toute la Poudre de Kinkina en laissant très Peu de Résidu.

Ces Differentes Poudres obtenues ne Jouissent Pas toutes des Mêmes Propriétés, elles ne sont Pas des mêmes Couleurs elles n'ont Pas non Plus la même saveur.

si on a affaire a un Quinquina Resineux les Premieres Poudres sont les Meilleures, mais Pour n'avoir qu'une seule et même Poudre on les Mélange dans un mortier et on les Repasse dans un tamis un peu Plus Grossier; Pour Conserver ensuite cette Poudre on doit l'enfermer dans des Flacons bien secs et bien Bouché et a l'abri de la lumiere.

Pour Mettre en Poudre L'ipecacuanha. on se sert alternativement de la Pulverisation Par Contusion. et celle Par trituration. cette derniere ne s'emploie ordinairement que Pour les Substances Resineuses qui sont susceptibles de s'echauffer sous le Pilon. après avoir choisi son ipecacuanha, on Commence Par le triturer Grossierement dans le Mortier Puis on le Met sur des Feuilles de Papier Pour en separer le Plus Possible le Meditulium ou Corps ligneux qui se trouve dans le Milieu de cette Racine.

Puis on met l'ipecacuanha dans le Mortier que l'on recouvre soigneusement de sa Peau et l'on Pile alternativement Par Contusion et Par trituration. et lorsque l'ipecacuanha Est suffisament Pulverisé on le Passe a un tamis de soie très serré et on continue ensuite

La Pulverisation de cette Racine jusqu'a ceque l'on ait obtenu a Peu Près une bonne Moitié de l'ipecacuanha Employé; on Conserve ce Résidu Pour Faire le sirop, la Poudre que l'on doit Employer dans les Pastilles; Par ce Procédé on a toujours une Même Poudre qui Jouit Constament des Mêmes Propriétés ayant Soin de Mêler les Differentes Pulverisations et les Repasser de nouveau, Comme nous avons indiqué Pour le KinKina Ce Mélange est d'autant Plus Essentiel que l'on Voit que la Premiere Poudre est d'une très Foncé et que celles qui Suivent Blanchissent Continuellement.

On Conserve cette Poudre Comme le KinKina: si l'on Veut mettre en Poudre le Jalap On doit le Concasser grossierement et le mettre entre deux Feuilles de Papier et le Porter a l'étuve chauffée d'une douce chaleur, Pour le sécher. Cette racine est toujours un Peu Molasse dans l'interieur et que sans cette Précaution le Jalap se Grumelleroit et se Reduirait très difficilement en Poudre, on met ensuite cette Racine dans le mortier que l'on recouvre de même d'une Peau, et l'on Pile alternativement Par Contusion et Trituration. Parceque cette Racine est Egalement Extrati-Resineuse On Passe ensuite Par un tamis de soie très serré et l'on Continue la Pulverisation jusqu'a ce qu'il y ait Presque Plus de Residu et on Mélange ces Differentes Poudres Pour les mêmes raisons que nous avons dit Plus Haut, on la Conserve de Même

Si l'on Veut mettre en Poudre la Reglisse ou la Guimauve. on doit Prendre ces Racines a l'etat sec. les Ratisser legerement et les couper Par tronçons très minces si on ne Prenoit Pas ces Précautions on ne Pourrait jamais réduire ces Racines en Poudre etant très Fillandreuses et on obtiendrait de la Fillasse. après cette Précaution on met la Reglisse ou la Guimauve dans le mortier de Fer bien Propre que l'on Recouvre. Egalement de la Peau et l'on Pile Par Contusion et on obtient une Poudre très jaune si c'est la Reglisse et très Blanche si c'est de la Guimauve et l'on ne doit ny dans l'un ny dans l'autre Cas ne Continuer la Poudre que jusqu'a ce que l'on appercoive des Petits Filandre qui commence a s'attacher sur la soie du tamis, on arrête alors la Pulverisation. et l'on Fait le Mélange des Differentes Poudres obtenues. le Residu ne Peut Plus se mettre en Poudre, on Peut l'employer a d'autres Usages:

Si on Veut mettre en Poudre des Feuilles de Dictame, on doit d'abord les Monder de leur Buchettes on ne Prend que les Feuilles et les Fleurs on les Contuse Grossierement et on les met entre deux Feuilles de Papier Pour être séchées a l'Etuve a une chaleur douce, on Pile ensuite cette substance dans un mortier de Fer toujours Recouvert de la Peau, et on arrette la Pulverisation lors que les Poils qui recouvrent ces Feuilles Commencent a s'attacher à la soie du Tamis, si on Continuait la Poudre ne Vaudrait rien. on fait Egalement le mélange des Differentes Pulverisations

L'exemple que Nous Pouvons donner d'une Pulverisation simplement Par Trituration

ce sont les Gommes Resines Ammoniac. on la choisit en Belle larmes bien seches on la Met dans un Mortier de Fer et on la triture en Prenant la Précaution de choisir un temps Sec et froid. on la Passe Par un tamis de soie, et on Continue la Pulver jusqu'a cequ'il ne Reste Presque Plus de Residu, on Fait le Mélange des Differentes Poudres obtenues. cette Poudre au bout de quelque temps S'agglomere. mais en la Triturant legerement dans le mortier elle se Divise.

La Pulverisation Par Levigation. est celle ou on employe l'eau Pour separer les substances les Plus Grossieres, comme nous l'avons dit Pour les Terres Bollaires la Litharge le sulfure d'antimoine etc.

La Porphirisation est une operation qui a Pour But de Diviser en Poudre impalpable les Substances que l'on soumet a cette operation. il y a deux sortes de Porphirisation la Porphirisation Seche. et celle Humide. avant de Porphiriser il faut faire choix du Veritable Porphire, car autrement ca serait la Poudre du Porphire que l'on ferait Prendre aux Malades, cette Pierre doit être très dure, Faisant Feu au Briquet et qu'elle ne Fasse Point d'Effervescence avec les acides.

Nous Prendrons Pour Exemple d'une Porphirisation Seche la limaille de Fer laquelle serait Promptement Oxidé si on Employait l'eau, ou même un atmosphère humide Pour la Porphirisation. Humide Prenons Pr. Exemple le Corail. les yeux d'Ecrivisses on Frotte d'abord ces Substances dans l'eau Pour en separer une Poussiere qui les recouvre on les Fait sécher Puis on les réduit en Poudre dans un mortier de Fer bien Propre, on Passe Par un tamis de Soie très serré. Malgré toutes ces Précautions la Poudre ne serait Pas encore assez divisée si on ne la mettait Passer au porphire avec un Peu d'eau Pour en faire avec la Molette une Pâte molle impalpable. Entrant Facilement dans les Pores de la Peau. l'eau sert ici d'intermede Pour diviser les Substances Pour Faire ensuite Secher la Pâte en la Faisant Passer Par des Entonnoirs Pour en Former des Trochisques.

La Pulverisation Par Frottement. est celle ou on Employe un tamis de Crin sur lequel on Frotte la Substance que l'on Veut Pulveriser, et a mesure qu'elle Passe on la Reçoit sur des Feuilles de Papier, Placées sous le tamis.

les Substances que l'on soumet a cette Operation Peuvent être ou très légeres ou très Pesantes, Parmi les Substances legeres, nous Pouvons Prendre Par Ex: la Magnesie l'agaric. Blanc. si on Voulait reduire ces substances Par les Moyens ordinaires Non seulement leur Molécules se Volatiliseraient, mais encore en les Passant Par le le Tamis de Soie elles Graisseraient les mailles du Tamis de Maniere qu'elles ne Passerai Plus. Parmi les Substances Pesantes on Peut Prendre Pour Exemple le Blanc de Plomb qui exige Même deux Préparations, Parceque celui du Commerce Contient de la Craie Ainsi après avoir Passé sur le tamis de Crin le Blanc de Plomb on est obligé de leviguer

Le Blanc de Plomb se Précipite et la Craie reste suspendue dans l'eau on le Fait Ensuite sécher. et on l'employe Pour l'usage.

La Pulverisation Par intermede on Entend. celle ou on est obligé d'employer une seconde substance Pour reduire celle que l'on Veut Pulveriser, dans cette circonst il existe Beaucoup d'intermede. 1º le Calorique il est employé souvent Pour Faciliter la Pulverisation de Beaucoup de substances, Par exemple si on Veut Pulveriser Plus Facille la Gomme Adraganthe on la Pilera dans un mortier de Fer que l'on aura Prealablement chauffé, la chaleur Dilate les molécules Facilitera leur Division. si on Veut Pulveriser du café on est obligé de lui Faire subir une legere torréfaction. Par ce moyen on le Prive d'une Certaine Quantité d'Humidité qui fait Perdre aux Matériaux leur adherence et on le reduit ensuite en Poudre Par Contusion, 2º Nous avons déja indiqué Plusieurs Exemples dans lesquelles l'eau Facillitent la Division. des Corps Nous Pouvons encore en Citer un. Comme le Riz lorsqu'on Veut le Mettre en Poudre après l'avoir Mondé et lavé on le laisse s'humecter d'un Peu d'eau, Puis on le triture ensuite dans le Mortier, Ces Molécules se séparent on le Fait ensuite sécher, et on acheve sa Pulverisation Par les Moyens Ordinaires. C'est ce qu'on appelle alors Crême de Riz 3º le Sucre sert d'intermed Pour Pulveriser l'or. la Vanille. Pour cet effet on choisit la Vanille on la Coupe Menu on la Triture avec un Peu de Sucre, le sucre absorbe la substance Huileuse Contenue dans la Vanille. et on ajoute de Tems en tems un Morceau de Sucre. Jusqu'a ce que l'on soit Parvenu a Faire Passer toute la Vanille Par un tamis un Peu sèche, on Employe Ordinairement une once de Sucre Pour une Gousse de Vanille.

Si l'on Veut reduire l'or en Poudre on Prend des Feuilles d'or très minces et on les Triture avec du Sucre de Maniere même a le Faire Passer Par un tamis de soie, lorsqu'on a Fait Passer ainsi toute la quantité d'or que l'on Desire on Verse sur la Poudre de l'eau tiede, elle Dissout le sucre et l'or se précipite, on le Fait sécher et on le Conserve Pour l'usage.

4º. L'alkool. que l'on employ. Pour Dissoudre le Camphre, 5º. l'Huile Peut être employé Pour Diviser le Blanc de Baleine, 6º. enfin on Employ. dans certaine Circonstance des Mucilages de Gomme Adraganthe Pour Faciliter la Division de la Coloquinthe on en Prépare ce que l'on appelle des Trochisques alhandal Pour cet effet on Choisit les Pommes de Coloquinthe bien Blanches, les Plus Legeres Contenant le moins de Grains Possible on les Coupe en Morceaux très menus on en sépare les Grains que l'on Jette comme inutile; et on ajoute en Petite quantité du mucilage de Gomme Adraganthe ayant soin de Piller Fortement jusqu'a ce que la chair de Coloquinthe se Ramollissent et Puissent Former Facillement des Petits Trochisques de Forme de Grain d'Avoine, on les Fait ensuite sécher, et on les Conserve Pour l'usage.

Lorsqu'on Veut avoir la Poudre de Coloquinthe on triture ces trochisques et on les Passe au tamis de soie. On a encore Mis au Rang des Modes de Pulverisation la Sublimation

et la Précipitation Comme Moyen de diviser les Corps mais ces Modes sont Plutôt Chimiques, que Mécaniques.

de la Sublimation c'est opération que l'on Peut Considerer Comme une Distillation Sèche qui a Pour But de séparer Parmi les Corps Friables, ceux qui sont les Plus Volatils, cette operation donne Pour resultat des Produits très differents Comme Modes de Division, nous n'avons qu'un seul Exemple a citer, c'est la Sublimation du Soufre, Pour cet effet on reduit en Poudre Grossiere du soufre en canon. on le met dans une Petite terrine que l'on recouvre d'un cône de Carton Percé Par le Haut d'un Petit trou, on lutte et on chauffe legerement, le soufre Commence Par se liquifier et en augmentant Peu a Peu le Feu, le Soufre Sublime et Vient s'attacher aux Parois du Cône de Carton. Le But de l'operation n'est Pas Seulement Pour Diviser le Soufre mais Plutôt Pour le separer des Matieres Etrangeres. Quand l'operation est Finie on Delutte le Cône. et on Ramasse les Fleurs de Soufre, mais comme le soufre est un corps très Combustible une Petite quantité s'acidifie et forme de l'acide Sulfureux qui donne une Odeur Désagréable a la Fleur de soufre qui la Rend Humide, c'est Pourquoi on la lotionne Avant d'en faire Usage en Pharmacie.

Si l'on Veut Sublimer les Fleurs de Benjoin on Employera a Peu près les mêmes Précautions ℞ du Benjoin concassé, on le mettra dans une Terrine que l'on recouvre d'un Cône de Carton ou une autre Terrine dont on a Préalablement Usé les Bords afin que la terrine Puisse se lutter Facilement, la Terrine Superieure sera Perforée d'un Petit Trou; lorsque l'appareil est Bien lutté on le met sur un feu doux et a l'aide du Calorique les Fleurs de Benjoin se Sublime dans la Terrine Superieure ou dans le Cône de Carton, on Delutte avec soin et on detache ces Premieres Fleurs qui sont très Blanches, Brillantes en Forme d'aiguilles d'une Odeur Forte et Penetrante d'une saveur acre, on les enferme de suite dans un Bocal Que l'on Bouche Bien et que l'on doit Garnir de Papier Noir Pour Empêcher le Contact de la Lumiere qui les Jaunit très Promptement. on Peut continuer a Plusieurs reprises la Sublimation Pour épuiser le Benjoin de tout l'acide Benzoïque qu'il contient. mais les Fleurs qu'on obtient ne sont Jamais aussi belles et sont toujours Plus ou moins colorées.

Cet acide ne doit son odeur Balsamique qu'a de l'Huile Essentielle contenue dans le Baume qui s'eleve en même temps que les Fleurs de Benjoin, c'est ainsi que l'on doit les séparer Pour l'usage Pharmaceutique. mais si on desire avoir l'acide Benzoïque très Blanc et qu'il Puisse se conserver en cet état il faut faire Bouillir le Benjoin dans l'eau ou Dissoudre les Fleurs obtenues Par sublimation dans l'eau Bouillante, on Filtre et on fait evaporer dans un Vase d'argent ou une capsule Porcelaine, on obtient Par le Refroidissement des Petits Cristaux de Fleurs de Benjoin, très Blanc. mais elles ont Perdu de leur Odeur Balsamique une Grande Partie. Scheel a indiqué un Procedé Pour obtenir cet acide. Nous en Parlerons lorsque nous traiterons chimiquement des acides Vegetaux

Pour Sublimer les Fleurs de Zinc. ou d'Antimoine. on Prend l'un ou l'autre de ce Metal.

On le reduit en Poudre et on le met dans un Creuset Placé au Milieu des charbons Couvre d'un autre Creuset Plaçant entre les deux Creusets un Morceau de Brique Pour l'air Puisse Frapper Sur la surface du metal. dans cette Circonstance le metal s'o au depend de l'oxigene de l'air et vient se Sublimer et s'attacher aux Parois du cre Superieur, si on a Employé du Zinc, on obtient la Fleur de Zinc que l'on appelle Ni album a Raison de son Extrême legereté, si on a Employé l'antimoine Meta On obtient ce que l'on Appelle les Fleurs Argentines d'Antimoine.

de la Precipitation

on Entend Par Précipitation une Operation La quelle on separe un Corps Solide qui etoit Tenu en Solution dans un Liquide, avan d'aller Plus avant il faut savoir la Difference qu'on doit faire en la Solution et la D Dans la Solution le Corps Solide na Pas changé de Nature et Par conséquent n'a éprouv aucune Alteration, comme Quand on fait Fondre du Sucre dans de l'eau, des Sels, et il suffit de Faire Evaporer l'eau, et l'obtient les Corps tels qu'ils etaient avant la Solution Dans la Dissolution au contraire le Corps Solide a éprouvé une Alteration Plus ou Moins Suivant l'action du liquide sur lui. Comme quand on Veut dissoudre du Mercure dans l'acide N le Mercure a été Oxidé au Depend de l'oxigene de l'acide Nitrique et on obtient un nouv Composé appellé Nitrate de Mercure

Lorsque l'on cherche a séparer le Corps Solide tenu en dissolution, ou Solutio Ce Corps Solide Prend le Nom de Précipité, on distingue deux sortes de Préc le Précipité Vrai et le Précipité [illegible]. le Précipité Vrai est celui qui n'a épro aucune alteration de la Part du Liquide qui le tenait en solution. nous n'avon qu'un Exemple a donner c'est le Magister de Soufre. Pour le Préparer on Prend du Sulfure alcalin. que l'on dissout Parfaitement dans l'eau on Filtre on Verse d la liqueur, un acide, Comme Acetique. cet acide se Porte sur l'alkali Forme un ac le Gaz hydrogene se degage, et le Soufre se Précipite sous la Forme d'une Poud Très Blanche ce qui annonce sont Extrême division, on lave cette Poudre jusq l'eau sorte sans saveur, on la Fait sécher, c'est ce que l'on appelle Magister, la Preuve q la Blancheur du Soufre ne tient qu'a son Extrême division. c'est que si on le Sublime Redevient Jaune.

Le Précipité Faux Peut etre altéré de deux de deux manieres soit Par son Dissolvan soit également Par le Dissolvant et le Précipitant. Pour Prendre un Exemple d'un Précipité Faux qui a été altéré seulement Par son Dissolvant le Magister de Bismu Pour cet effet on Prend du Bismuth. que l'on reduit en Poudre, on l'introduit dans un Matras on Verse Par dessus de l'acide Nitrique, le Metal s'oxide au depend de l'ox de l'acide et lorsque la Dissolution est Complette, c'est a dire lorsqu'on n'apperçoi Plus de Particules Metalliques, on Verse alors dans cette dissolution une certain Quantité d'eau il se Forme de suite un Précipité Blanc que l'on lave jusqu'a ce que

Sorte insipide et on obtient le Magister de Bismuth. qui n'est autre chose que de l'oxide de Bismuth. Nous Prendrons Pour Exemple d'un Précipité san qui Participe Egalement de son Dissolvant et de son Précipitant le Précipité Blanc. ou Muriate de Mercure Précipité. Pour cet Effet on introduit le Mercure dans un Ballon. on Verse Dessus de l'acide Nitrique a 32. ou 34 Degrés au Plus on Fait la Dissolution a Froid. le Mercure s'oxide au Dépend de l'oxigène de l'acide Nitrique et on Reconnaît que la Dissolution est Finie lorsqu'elle est très claire et qu'on n'apperçoit Plus de Globules de Mercure, alors on Etend cette dissolution d'eau Distillée, d'une autre Part on Fait une solution de Muriate de Soude dans de l'eau on Filtre et on la Verse Peu a Peu dans la Dissolution Mercuriel il se fait a l'instant un Précipité Blanc. Floconneux qui est dû a l'acide Muriatique qui s'est Emparé de l'oxide de Mercure, et l'acide nitrique s'est uni a la Soude Pour Former d'une Part du nitrate de Soude sel très soluble et de l'autre un Muriate de Mercure sel insoluble, on lave le Précipité et on le Fait Sécher en faisant des Trochisques.

des Sucs des Végétaux

. on en Distingue de 3 sortes savoir les Sucs Aqueux, les acides. et les sucs Huileux. les Sucs aqueux appellés communément sucs d'Herbes Contiennent l'eau de Végétation de la Plante qui entraine avec elle les Principes Solubles de la Plante, on Peut les Préparer de deux Manieres Suivant les Especes de Plantes que l'on traite, si on Veut emplo[illegible] les Plantes Aromatiques, comme Cresson, cerfeuil. Cochlearia, on commence Par [illegible] Plantes de toutes celles qui leur sont étrangeres on les met dans un Mortier de [illegible] on les Pile Fortement avec un Pilon de Buis, Puis on Passe avec Expression, et on obtient un suc Verdâtre qui contient la Matiere Colorante Verte des Plantes. Pour les avoir clair on les Dépure a froid Pour ne Pas Perdre les Principes Volatils contenus dans ces sucs. on se contente donc de les Verser sur un Filtre, la matiere Parenchimateuse reste sur le Filtre. et le suc Passe clair. Ce suc ainsi depuré est très coloré, d'une certaine consistance d'une odeur, et d'une saveur très Prononcée, mais ils ne Peuvent se conserver longtemps clairs Pour Peu qu'ils restent dans la chambre des Malades, dont la température est toujours Plus elevée, ils se troublent de suite Parceque l'albumine Végétal qui entraine avec toute la Matiere Colorante Verte, n'en a Point été separé et Pour Peu qu'elle se trouve Exposée a une chaleur un Peu Plus Forte elle se Coagule et Trouble la Transparence du liquide. aussi doit on Faire Prendre ces sucs Presqu'aussitôt qu'ils ont été Préparés, si on a affaire a des Plantes inodores, comme la chicorée, la Fumeterre. aprés avoir Mondé et Pilé ces Plantes on en Exprime le suc et il n'y a Pas d'inconvénient d'Exposer ce suc sur le Feu en les Mettant au Bain Marie on Voit que le suc se caillebote, la chaleur Coagule l'albumine Végétal qui entraine avec elle toute la Matiere Colorante Verte, on Filtre de suite et on obtient un suc très clair mais un Peu Moins Coloré et un Peu Moins Visqueux que le 1er. et susceptible de se conserver Plus longtemps. il ne faut jamais dans aucun cas Faire Bouillir les sucs Parcequ'on les Décolore entierement et qu'on leur enleve toute leur Propriétés.

Il existe des Sucs d'Herbes auxquels il faut ajouter un Peu d'eau tiède, comme quand On Veut Préparer les Sucs de Bourrache quand on Prend la Plante avant l'époque de sa floraison son Suc est Visqueux et Mucilagineux. en ajoutant un Peu d'eau on Diffrend le Mucilage et le suc Peut s'exprimer, on le Passe ensuite et on l'obtient clair. il Existe encore des Circonstances ou on est obligé d'Ajouter de l'eau au suc de certa Plante telles sont la Fumeterre en Automne, l'ortie, la Parietaire, ces Plantes étant Naturellement Séches, elles Fourniroient Presque Point de Suc Par elle même, mais en aj un Peu d'eau a ces Plantes Pillées, l'eau Penetre dans les Cellules et Determine la Sortie du Suc. Ces Sucs sont toujours Colorés et Visqueux on les Depure en les Mettant sur Feu à une chaleur douce on les Filtre et on s'en sert Pour l'usage.

de la Clarification et Filtration.

Ce sont des Opérations qui v Presque toujours Ensemble la 1re a Pour But de Separer les Corps ou les Substances qui troub la transparence du Liquide la 2eme est un[illegible]te de la 1re il existe Plusieurs Modes de clarifi

1° celle qui se fait Spontanement en abandonnant les liquides a eux Mêmes tels sont le acides, les liqueurs que l'on Fait Fermenter Pour obtenir une Boisson Quelconque.

On Entend Par Sucs Acides, des Sucs dont la Saveur est acerbe stiptique agaçant l Dents et Rougissant les Couleurs Bleu des Vegetaux, tels sont les Sucs d'oseil, de Citro Pour Préparer ce dernier on choisi [illegible] rons sains dont la Peau soit la Plus Mince Possible, on Commence Par en [illegible] la 1re Peau jaune et mince que l'on appe Zeste on les fait sécher Pour être mis en Poudre, ou on les jette dans l'alkool Pour en obtenir l'esprit de citron. on Peut encore en retirer L'Huile Essentielle. en les Exprimant entre des Glaces, on Rejette comme inutile la 2eme Peau Blanche et epais Puis en Piquant les Citrons a l'aide d'un Cure dent, il en Coule un 1er Suc qui est des pl Clair et que l'on Peut employer de suite. mais après on Coupe les Citrons Par tranc on en separe les Graines qui coloreroient le Suc. et lui communiqueroit une saveur amè et Désagreable, on abandonne ensuite les citrons a eux mêmes Pendant 48 heures on les Passe avec Expression Pour en retirer tout le suc. on le laisse reposer 24 heures dans des Bouteilles que l'on Emplis jusqu'au haut du Goulot et on Verse dessus une leg Couche d'Huile Blanche, ou d'amandes d. ou Bien on Prepare de suite le Sirop de Limo

2° Le mode de clarification dont on fait le Plus usage est celui ou l'on emploie l'Albumine ou Blanc d'oeufs, Nous Prendrons Pour Exemple la clarification du sirop de Sucre; On commence Par Battre dans la Bassine les Blancs d'oeufs a l'aide d'un Peu d'eau On y ajoute le Sucre et quantité suffisante d'eau, on Porte sa Bassine sur le Feu a Mesure que la chaleur Penetre la Bassine on Voit qu'il s'eleve du Fond de la Bassine u Reseau qui embrasse tout le liquide et Vient a sa Surface en entrainant avec lui tou impuretés, c'est ce que l'on appelle les Ecumes il faut avoir soin de les enlever,

a Mesure qu'elles se Forment autrement une Partie Pourroit se dissoudre dans le Sirop et en Troubler la transparence Pour toujours, lors que le sirop est très clair on le Passe au travers d'un Drap.
3o. L'Alcool Peut aussi Faciliter la clarification des Vins, dans cette operation le Reseau Commence a se Former dans le Haut de la Piece, embrasse tout le liquide et dessend Peu a Peu se Précipiter au Fond de la Piece en Entrainant tout ce qui troublait la transparence du Vin. Ce Phenomène est Dû au liquide qui est Plus leger et moins dense que le Reseau Tandis que dans les Sirops le liquide est Beaucoup Plus dense que le Reseau.
4o. Les Acides ont aussi la Propriété de Coaguler Par l'action qu'ils ont sur certaine Partie Plutôt que sur d'autre, Comme dans la clarification du Petit lait, on Prend Pour cet effet du Lait Nouvellement trait on l'abandonne ainsi même une Couple D'heures et on enleve la Pellicule Jaune et epaisse qui le Recouvre, Puis on le Porte sur le Feu dans une Bassine argentée et on attend que le Lait Commence a Bouillir on lui enleve encore la Pellicule qui s'est Formé de Nouveau, Puis au Moment ou il Bout on y ajoute une Cuillerée ou deux de Vinaigre suivant la quantité de Lait, de suite la Partie Caseuse se Coagule et se separe du serum Parceque l'acide a la Propriété de Coaguler cette Partie Caseuse et la Preuve c'est qu'elle est la seule acide, on Passe sur un tamis le Petit lait on le laisse Bien égoutter Puis on ajoute au Petit lait quelques Blancs d'œufs Pour achever la Clarification, on reporte de nouveau sur le Feu et au Moment ou il entre en Ebullition, on y Jette de Haut un Verre d'eau Froide avec encore très Peu de Blanc d'œufs, le serum devient très clair, on le Filtre de suite a travers un Papier sans Colle, sur lequel on a Passé auparavant un Peu d'eau, Pour lui Enlever le gout et l'odeur D[illegible] Papier, on obtient alors un liquide très transparent d'un Jaune Verdâtre d'une saveur [illegible] Legerement Sucrée, d'une odeur Aromatique.
La Presure qui sert Egalement a clarifier le Lait n'est autre chose que du lait caillé dans L'Estomac de Jeune Veau et Parconsequent Acide. Pour s'en servir a clarifier le lait on en Delaye une certaine quantité dans le Lait qu'on Veut tourner, et on le Place sur la Cendre chaude Parcequ'il Faut que la Coagulation s'en Fasse lentement, on a soin même Pour l'activer d'agiter le lait legerement, on Voit la Partie Caseuse se Prendre en Masse, on Attend qu'elle ait une certaine Concistance et que le serum Commence a devenir transparent, on le Jette alors sur un tamis et on acheve la Clarification Comme Cy dessus.
5o. la Crême Peut encore servir a clarifier les Liqueurs de Table elle a même la Propriété de les Viellir ce qui les Rend infiniment Plus agréables; Pour cet effet on Prend la quantité de Liqueur qu'on Veut clarifier, on y mêle un Verre ou deux de Crême on agite Fortement le Mélange et on le laisse Reposer 24. Heures Puis on Filtre, on obtient une liqueur Extrêmement Transparente.
Il existe également Plusieurs Modes de Filtrations celui qu'on Employe le Plus communément Est le Papier non Collé, mais toutes les liqueurs ne Peuvent Pas Passer Par ce Papier a Raison qu'elles sont trop Denses, Comme les Sirops, dans ce cas on se sert d'un second mode qui est la Filtration a la Chausse, la 1re Fois que l'on Passe un sirop Bouillant sur le Drap il coule Presque

tout de suite sans être clair, mais la 2ème fois qu'on le passe sur le drap il coule avec de difficulté et devient plus clair parce qu'alors les poils du drap se sont couchés et resserré le drap. Quand on passe même le sirop une 3ème fois il coule très difficilement mais aussi il est d'un clair plus fin, tout ce qui troublait la transparence du sirop est resté sur
3ème il existe des circonstances ou on ne peut pas se servir de drap comme dans les lessives alkalines, dans la solution de certains sels, parce qu'alors le drap serait mangé et détruit en formant avec les alcalis une espece de savon animal. Pour filtrer ces sortes de liqueurs on a recour a une toile que l'on passe sur un carrelet et on filtre a travers
4° Pour les liqueurs susceptibles d'avoir action sur les papiers, les draps, les toiles on obligé d'employer du verre pilé, comme lorsqu'on veut filtrer l'acide sulfurique. Alors on dispose dans un entonnoir trois rangs de verre pilé, on commence par mettre les plus gros au fond de l'entonnoir, les moyens ensuite et on termine par le verre le plus fin, l'acide passe au travers de ces filtres on l'obtient très clair.
5° Dans les usages domestiques ou dans les pharmacies on se sert de filtre de charbon et de sable pour filtrer l'eau, les miels et autres liquides. il faut disposer ces filtres de la même maniere que le verre pilé en mettant toujours les morceaux les plus grossiers les premiers et ainsi de suite le charbon a de plus la propriété de décolorer les [illegible] et on les obtient très limp

de la Maceration, infusion, Decoction et Dijestion

La Maceration est une operation qui a pour but de tumefier les corps durs et les disposer a une décoction tels sont les racines dures, les bois, les ecorces. l'eau les penetrerait difficilement si on ne les faisait pas préalablement macerer.

L'infusion est une operation qui a pour but d'extraire a l'aide de l'eau les principes les plus solubles, et seulement dans l'eau. l'infusion peut se faire de deux manieres en vaisseau clos, ou a vaisseau ouvert, cette 1re a lieu pour les substances aromatiques et on la connaît plus particulierement sous le nom d'infusion theiforme.

La Décoction est une operation dans laquelle on se propose d'épuiser une substance et d'en extraire a l'aide de l'eau tous les principes qui y sont solubles ainsi la décoction est elle toujours très compliquée, suivant les substances sur lesquelles on opere, on prolonge la décoction plus ou moins, d'ou est venu cette division entre décoctions faibles, moyennes et fortes, il en resulte toujours un medicament très composé qui rarement se conserve longtemps.

La Dijestion est une operation de longue durée dans laquelle on se propose d'extr

Des Principes Solubles dans des Vehicules Excepté l'eau. aussi extrait on des Principes très Differents, on Employe la Digestion Pour les Vinaigres, les Vins, et les Teintures, elle doit se Faire de Préference a Froid en Laissant seulement Plus longtemps a se faire les trois Premieres Macérations servent a Préparer les tisanes, les Décoctions. les apozêmes Nous Prendrons Pour Exemple la Tisane Commune qui est composée d'orge. de Chiendent, a Réglisse. Pour la Préparer il Faut laver l'orge dans Plusieurs Eaux, Puis on le fait Bouillir legerement, si on Veut obtenir une tisane Rafraichissante, Comme les Gargarismes dans le Cas contraire on Jette cette 1.re Décoction. et on Fait Bouillir l'orge de nouveau dans l'eau Pendant longtemps jusqu'a ce qu'il soit crevé complettement, on obtient une decoction Blanchâtre et douce au Gout, on y ajoute le Chiendent lorsqu'il a été lavé et bien Brisé Pour Que l'eau le Penetre Plus Facilement on Fait encore Bouillir un instant on Active la Tisane en Effilant la Reglisse qu'on laisse infuser Jusqu'a ce que la tisane soit Froid

du Decoctum Anti-venerien

on le Prépare en Commencant Par Faire Macerer la Veille la Salsepareille dans l'eau, le Lendemain Matin on la Fait Bouillir et on y ajoute le Gayac que l'on Fait Bouillir egalement on ajoute la Squine, Comme étant Plus susceptible de se laisser Penetrer Par l'eau et lorsque le Décoctum est Terminé ce que l'on reconnait aux Substances qui Doivent s'ecraser Facilement sous les Doigts, on Verse la Liqueur Bouillante sur le Sassafras connu etant une Racine Aromatique qui donne de l'Huile Es[illegible] elle Fourni au Décoctum son Odeur Agréable.

Les Régles Generales que l'on doit suivre dans une Décoction très Composé sont 1.o de Faire Macerer dans l'Eau toutes les Racines, Bois durs, et Non Aromatique Aprés les avoir Préalablement incisés, on les Fait ensuite Bouillir et on y ajoute Presque de suite les Racines tendres que l'on a Netoyées Ratissées et Coupées Par Petits Troncons 2.o Si on a des Ecorces Non Aromatiques on les Concasse et on les ajoute à la Décoction, Viennent ensuite les Feuilles ou les Plantes entieres Que l'on a avant mondées de leurs Feuilles Mortes et des Plantes Etrangeres, on les Hâche et on les ajoute a la Décoction.

3.o Si on a des Fruits a employer on les Ouvre Pour en oter les Noyaux ou les Pepins et on les soumet à la décoction Jusqu'a ce qu'ils soient cuits et qu'ils s'ecrasent Facilement sous les Dents.

4.o toutes les Fleurs et autres Parties Aromatiques doivent être Netoyées et Mondées Mises dans un Vase Clos et on Verse la Décoction Composée Dessus on Ferme le Vase et on laisse en infusion Pendant Plusieurs Heures au Bout de ce temps on Passe la décoction dans une Forte Expression, on doit toujours la laisser deposer et la Décanter avant d'en Faire Usage.

des Extraits. on Entend Par Extrait le Résultat de l'évaporati[on] d'une Maceration, d'une infusion, ou d'une Décoction, ou de Sucs de Plantes amme[nés] d'une Concistance Requise.

On ne donne Pas toujours aux Extraits la Même Concistance, les uns comme ce[lui] de Genièvre n'ont qu'une Concistance Mielleuse, on donne a d'autre la Concistan[ce] Pilulaire, et quelquefois on les Fait dessecher Complettement Pour Pouvoir les enle[ver] Par Petites Ecailles Comme l'Extrait Sec de Kinkina. on Reconnoit ord[inairemen]t leur Concistance en en Mettant une Petite Quantité Sur un Morceau de Papier non co[llé] et qu'il ne traverse Pas le Papier

Les Extraits d'après les Principes qu'ils Renferment Peuvent être divisés com[me] Faisoient les Anciens en Extraits Muqueux, ou Mucilagineux, en Extractif Resine[ux] Resineux et en Savonneux. On Peut encore diviser les Extraits Par la Ma[nière] de les Preparer en Extrait Par Maceration. Par infusion, Par Décoction et Par Dig[estion]

1°. Les Extraits Muqueux ou Mucilagineux. ne se Conservent Point aussi se Préparent-ils a Mesure que l'on en a Besoin tels sont les extraits de Graine de Lin, de Psillium, de Graines de Coings, on se Contente de Verser de l'eau Bouillante de[ssus] ces Substances, ou de les Faire Legerement Bouillir Jusqu'a ce qu'ils aient cedés a l'eau leur Mucilage on Passe ensuite a travers une toile et on les Fait Evaporer a un feu d[oux] en concistance de Mucilage très Epais et on doit les employer Presque de Suite.

2°. Les Extraits. Extracto-Resineux. ou Purement Extractif ainsi app[elés] Parcequ'on evite autant que Possible qu'ils Contiennent de la Resine comme l'Ext[rait] de Kinkina. Pour le Preparer on fait Choix d'un Bon Quinquina on le Concasse on Verse dessus de l'eau Froide Pour en faire une Maceration. Pendant le temps qu[e] l'eau séjourne sur le Quinquina, il faut avoir la Précaution d'agiter souvent afin de Renouveller les Surfaces, Pour que l'eau s'empare de toutes les Parties Solubles et même Lagaraye qui le 1er a Proposé de Faire cet Extrait Employoit des Pots dans lesquels il faisoit agir Continuellement des Moussoirs aussi cet extrait a-t-il Porté Longtemps et encore aujourd'hui le nom de Sel Essentiel de Lagaraye. la Macération étant terminée, on Décante la liqueur, et on Peut ajouter sur le Kink[ina] une Nouvelle Quantité d'eau Froide Pour achever de l'epuiser on Rassemble les liqueu[rs] on les Filtre et on les Fait evaporer a un feu doux si Malgré ces Précautions la liqueur après une certaine evaporation se troubloit trop, il Faudroit la Filtrer de Nouv[eau] et enfin on Continue l'Evaporation Jusqu'a concistance legerement sirupeuse. Puis on Prépare des Assiettes on étend dessus une legere Couche d'extrait, on les Por[te]

dans une Etuve chauffée Convenablement, et on achève ainsi de le Faire Dessécher
On enlève ensuite l'extrait Par Petites Ecailles à l'aide de la Pointe d'un Ciseau, ayant
Soin de retenir dans l'étuve ou se Mettre dans un endroit chaud et Sec, cet Extrait attire
Puissament l'Humidité de l'air, et à Mesure qu'on l'enlève des assiettes, on doit l'enfermer
dans des Flacons qui Bouchent Bien. lorsque cet Extrait est bien Préparé il est en Petites
Ecailles Brillantes Comme Micassées, Transparentes, de Couleur Hyacinthe Foncé d'une saveur
Amere Astringente. chez les Droguistes on le rencontre toujours en larges Ecailles Brill.
Mais Beaucoup Plus Colorées N'attirant Presque Pas l'Humidité de l'air, cette différence
est Due à ce que l'extrait a été Préparé Par Décoction, et très Souvent encore ils y ajoutent
de la Gomme Arabique. de l'extrait de Gentiane.
On Peut encore Préparer l'Extrait mou de Quinquina en Versant sur cette Ecorce de
l'eau Bouillante Pour en faire une infusion, lorsqu'on a Epuisé on Filtre de Même
la Liqueur et on la Fait Evaporer à un feu doux Jusqu'à Concistance légerement Sirupeuse
et on achève ensuite l'evaporation au Bain Marie. on Reconnoit sa Bonne Concistance
lorsqu'il ne traverse Pas le Papier sans Colle, et on le Renferme dans un pot Pour s'en P.r usage
qu'ne. Beaucoup de Medecins donne la Preference à cet Extrait à Raison qu'il Contient
tous les Principes du KinKina, mais Jamais le Preparer Par décoction, Parceque
non seulement il serait trop Coloré, mais même il ne se conserverait Pas [illegible]
Extrait d'Opium. se Prépare dans les Pharmacies de deux Manieres à l'eau
et au Vin. Pour Preparer le Premier qu'on appelle extrait Gommeux d'Opium. on Coupe
l'opium du Commerce en Petits Morceaux, on le dépose dans un Vase Convenable, on Verse
Dessus de l'eau Froide, ayant Soin d'agiter souvent le Vase. on Décante au Bout de 24
Heures la 1.re Liqueur et on Verse sur l'opium une Nouvelle quantité d'eau Froide Pour
l'epuiser totalement, on reunit les liqueurs on les Fait evaporer trés doucement et
Pendant le Cours de l'operation, on Filtre Jusqu'à trois Fois la liqueur Pour qu'elle ne
Contienne Pas de la Resine on achève l'evaporation au Bain marie Jusqu'en
Concistance Pilulaire. lorsqu'il est bien Préparé il doit être très lisse n'avoir Point
d'odeur Vireuse d'opium. et être entièrement Soluble dans l'eau Froide.
L'extrait d'Opium. Fait au Vin que l'on appelle laudanum Sec se Prépare en
Prenant un Poid comm. d'opium. le Divisant Par Petits Morceaux le mettant dans un
Matras et Versant dessus une dose determiné de Vin Blanc, on laisse le tout en Digestion
Pendant Plusieurs Jours Jusqu'à ce que tout le Vin ait dissout Presque totalement l'opium
alors on Filtre et on Fait evaporer la liqueur au Bain Marie Jusqu'à Concistance
Pilulaire, Cest Extrait diffère du Premier Principalement Par son odeur d'opium et
en ce qu'il n'est Pas totalement Soluble dans l'eau Froide. Comme cet Extrait agit trop
Fortement sur nos organes on le Destine Principalement P.r les Medicaments Composés
Comme les Pilules de Cinoglosse, le Diascordium. etc.

28. **Extrait de Genievre.** Pour le Préparer on doit Concasser legérement les B de Genievre les Plus Fraiches Possible et Verser dessus de l'eau Froide ayant soin d Renouer, lorsqu'on a epuisé les Baies, Par la Maceration on Reunit les liqueurs o les Filtres on les Evapore, on termine au Bain marie Jusqu'à ce que l'extrait ai une Consistance de Miel épais, il se Conserve très bien en Cet Etat Parcequ'il Cont un Principe Mucoso. Sucré. lorsqu'il est bien Préparé il a une Saveur Sucrée agréa il a une Couleur Hyacinthe doré une Odeur Aromatique, très lisse et entierement Solu dans l'eau, il n'en est Pas de même de celui que l'on trouve chez les Droguistes ayant été Préparé Par Décoction, il est Extrêmement Resineux aussi est il Grumeleux d'une Couleur Brune d'une Saveur très amère, âcre et d'une odeur Désagréable, souvent même ils cherchent a Corriger cette Amertume en y ajoutant du Mauvais Miel ce qui se reconnoit Principalement à l'odeur. le Pharmacien ne doi Jamais Faire usage de Cet Extrait, ou au moins s'il n'en a pas d'autre il doit le Purifier en le Faisant Dissoudre dans l'eau Froide Filtrant et evaporant on Verra qu'une grande Quantité d'Extrait du Commerce Ne sera Pas Soluble a l'eau

de L'extrait de Reglisse. on Pourrait le Preparer dans les Pharmaci En Prenant de la Reglisse d'Espagne Seche la Ratissant, l'effilant, Versant dessus de l'eau Froide a Plusieurs reprises Pour epuiser la reglisse, on Filtre les Liqueurs et on les Fait Evaporer Comme cy dessus et on obtient un Extrait qui d'un Beau Jaune doré d'une saveur très Sucrée et agréable.

le Suc de Reglisse du Commerce a été Fait Par Décoction, et Par une Evaporati Forte de maniere qu'il est Noir Grumelleux d'une saveur amère âcre laissa Cependant après lui un arriere Gout Sucré, et comme il a été evaporé Fortem il adhère souvent aux Bassines, on l'enleve avec Force, il se trouve en même temps des Parcelles de Cuivre, le Pharmacien le Purifie en le Coupant Par P Morceaux très Menus le Dissolvant dans l'eau Froide, il en Perd a Peuprès Moitié, on obtient Par l'evaporation un Extrait qui ne Contient Plus de mat Charbonneuses ni Substance Etrangère, Pour le Rendre Plus agréable on y ajoute de la Gomme du Sucre et quelques Gouttes d'huile d'anis et Comme on l Fait evaporer en Consistance Pilulaire Cherm lui donne la Forme qu'il Desi

de L'extrait Resineux de Jalap. Pour le Preparer on Prend de Préférence le Jalap qui a été Piqué aux Vers. on le Concasse, on le met dans un ma on Verse dessus de l'alkool a 32. a 33. Degrés on laisse en Digestion Pendant quelq Jours ayant soin d'Agiter de tems en tems, on Décante l'alkool et on en ve de Nouveau Pour epuiser le Jalap. ce qui se reconnoit lorsque l'alkool n'est Plus Co

On Décante et on met le tout dans le Bain marie d'un Alambic. on Procède a la Distillation Pour retirer les deux tiers de l'alkool employé laquelle Peut servir Pour les teintures et les liqueurs Purgatives, on Delute son alambic et on Verse dans le Bain Marie de l'eau Froide, dans l'instant l'eau devient laiteuse cette Resine se Précipite. on la lave jusqu'a ce que l'eau sorte claire, on la Fait ensuite Sécher au Bain Marie, et quand elle est encore Molle on lui donne la Forme que l'on Veut. la Resine de Jalap Bien Préparée doit être d'une Couleur hyacinthe un Peu Fumée, Bien Séche, d'une Cassure Vitreuse très Friable transparente et N'attirant Plus l'Humidité de L'air.

des Extraits Savonneux. on Appelle Extrait Savonneux ceux Qui ont la Propriété de Mousser lorsqu'on les Delaye dans l'eau, ces Extraits sont très Compliqués ils contiennent Beaucoup de Principes et Principalement des substances Salines on Peut les Preparer de deux Manieres soit avec les sucs des Plantes soit Par la Décoction leger des Plantes Séches, on donne Même la Préference a ces derniers Parceque la Dessication enleve aux Plantes leurs Principes Mucilagineux les Extraits Préparés ainsi sont très unis un Peu Plus colorés se Dissolvant entierement dans l'eau et se Conservant bien Plus que les Autres.

les **Extraits** Préparés avec le suc des Plantes Peuvent encore se Faire de deux Manieres. soit en introduisant la Matiere colorante Verte dans ces Extraits soit en les Préparant sans cette Fécule, Nous allons Prendre Pour Ex. l'extrait de Ciguë.

de L'Extrait de Ciguë si on Veut le Preparer a la Maniere de Storck on Prendra de la Ciguë Fraiche récoltée soit au Printemps ou Automne Parce qu'elle est Plus succulente qu'en été on la Monde, et on la Pile Fortement, on Exprime, et on Passe le suc. qu'exposé sur un Feu doux on Voit que la Fécule Verte s'en sépare on Filtre le suc. on conserve cette matiere Colorante sur le Filtre on Fait ensuite Evaporer le suc sur un Feu Doux jusqu'en consistance de Miel un Peu epais on y delaie ensuite la Matiere Colorante on achève de Terminer l'évaporation au Bain marie. Cette maniere n'est Pas la Meilleure Pour Préparer cet extrait il est susceptible de Moisir au bout de 3 a 6 Mois, Malgré cet inconvenient on doit Avoir dans les Pharmacies cet extrait, il est très épais toujours un Peu Grumelleux d'une couleur d'un Vert Brun, mais d'une odeur très Forte de Ciguë. On le Remplace Ordinairement Par l'Extrait de Ciguë Fait avec le suc de la Plante dont on a séparé la Fécule, comme il est Beaucoup Plus uni que le 1er il a une Couleur Plus Brune il est uni. Pour en Faire des Pilules on doit y ajouter de la Poudre de Ciguë

Extrait de Bourrache. il doit être Préparé Particulierement avec la Plante Séche a Raison de la Quantité de Mucilage que cette Plante Contient, on Prend donc la Bourrache Seche on en Fait une Legere Décoction. on la Passe on laisse Deposer, on Décante et on la Fait evaporer d'abord a Feu nud et on achève au Bain marie jusqu'a ce qu'il ait acquit une Consistance Pilulaire. Cet Extrait est remarquable Par la Gde Quantité de nitre

30. Qu'il contient d'autres comme l'extrait de Belladona attire Puissament l'Humidité de l'air a raison de l'Acetate de Potasse qu'il Contient, on Fait encore des Extraits avec des Racines de Plantes, comme le Plus souvent elles Contiennent de l'Amidon on doit toujours Préparer ces Extraits Par Maceration, Prenant Pour Exemple L'Extrait d'Aunée. on doit Prendre de la Racine d'aunée fraiche on la Frotte dans une toile Rude on la Coupe Par Troncons et on la Fait Sécher, après avoir enlevé l'Epiderme, lorsqu'elle est séche on la Concasse, on Verse dessus de l'eau Froide, lorsqu'on a épuisé la Racine on Filtre la liqueur et on la met a Evaporer de suite a Feu nu, ensuite au Bain Marie comme Pour les autres extraits, on Est sur que Par ce Procédé que l'Extrait ne Contiendra Pas d'amidon, on Prep de Même les Extraits de Gentiane. de Brione. etc.

des Robs ou Sapa.

Ce sont des Extraits que l'on Prépare avec les sucs des Fruits ils Different Essentiellement des Autres extraits en ce qu'ils Contiennent un Principe Mucoso-Sucré. Nous Prendrons Pour Exemple le Rob de Sureau. Pour le Préparer on Prend des Baies de Sureau dans leur Maturité on les écrase avec les Mains sur un Tamis, il ne Faut jamais les Piller, Parceque ces Baies Contiennent des Pepins qui sont d'une Nature Huileuse. lorsqu'on a Recueilli le Suc on laisse reposer seulement 1 heure ou 2. on Décante le Liquide et on le met a Evaporer au Feu doux jusqu'a cequ'il ait acquis la Concistance de Miel et on le Conserve dans un Pot Pour l'usage. Ces Baies Fournissent Beaucoup Plus d'Extrait que toutes les autres Parties des Plantes a Raison de ce Princ Mucoso-Sucré qu'elles Contiennent. il ne Faut jamais abandonner trop Longtemps le Suc de ces Baies a lui même Parcequ'il serait susceptible de Pas à la Fermentation Vineuse et acide en même temps, comme Nous en Avons un Exemple dans les Baies de Nairprun avec lesquelles on Peut Faire également le Rob et le Sirop de Nairprun.

des Sirops.

On Entend Par Sirop un Medicament Par lequel on se Propose de Conserver a l'aide du Sucre toutes Especes de Maceration, ou Décoction Quelconque, même le suc des Plantes, on ne doit Pas les Confondre avec les Conserves, dans ces derniers c'est la Substance elle même que l'on Veut Conserver tandisque dans les Sirops c'est la Partie Soluble dans le Vehicule que l'on a employé

que l'on cherche a conserver, nous en avons un Exemple dans la Conserve et le Sirop de Violettes. Pour le Preparer le sirop de Violettes on Employe Pas toujours le même Vehicule, tantôt l'eau, tantôt le Vin d'autrefois l'alkool. et même le Vinaigre On Distingue les Sirops en Simples et Composés, le sirop le Plus simple est celui de sucre on les Divise encore Par la Maniere de les Preparer, en Sirops. Par infusion, Par decoction, Par Distillation, Par Fermentation, Par Percussion. et Enfin Par Simple Solution, Pour Faire les Sirops on n'emploi Pas toujours les Mêmes quantités de sucre, le Maximum. est de 32 onces Par livre de liquide, Pour les Sirops Par Simple Solution dans d'Autres circonstances 30 onces Pour les Sirops chargés de quelque Principe, on Emploi 28 onces Pour les Sirops acides, et le Minimum. est de 25 a 26 onces Pour les Sirops alkooliques. on ne donne Pas toujours aux Sirops la même Concistance la Plus ordre Est celle que l'on Reconnoiten Prenant une Cuillerée de sirop encore chaud, le laissant Tomber doucement sur une Assiette le sirop en tombant doit Former la Perle, et la Goutte ne doit Point s'etendre. d'autres Personnes Pour Reconnoître la Cuite des Sirops Emplaient L'Aréomètre instrument Sujet a changer suivant la Concistance du Sirop, et Suivant aussi l'etat de l'Atmosphere, en General c'est l'habitude qui Fait reconnoître la Cuite des Sirops, dans d'autres circonstances on Pousse la Cuite d'un Sirop Plus Fortement jusqu'a ce qu'il ait acquis une Concistance de Miel trés Epais, c'est Particulierement le Sirop Pour les Electuaires que l'on amene a cette Concistance.

Sirop Par Simple Solution. nous Prendrons Pour Exemple le Sirop de Baume de Tolu le Sirop de Mûres Pour Préparer le 1er on Prend une quantité Connue de Baume de Tolu, on le concasse on le met dans le Bain Marie d'une Alambic on Verse Par Dessus une Quantite Proportionnée d'eau Bouillante, et on laisse en infusion du Soir au Matin on Passe cette infusion, et on y ajoute le double de Sucre que l'on Fait Fondre au Bain marie. L'eau s'est chargée de l'Acide Benzoique contenu dans le Baume et en même temps d'un Peu d'huile Essentielle; ce sirop ainsi Préparé a une odeur et une saveur tres agréable, il est très transparent mais dans les Pharmacies on doit avoir egalement le Sirop de Baume de Tolu trouble Pour Preparer ce dernier, on triture une certaine Quantité de Baume de Tolu avec un Poids connu de Sucre et on Verse dessus

Une Quantité d'eau Bouillante Egalement Connue et on Obtient une liqueur Lactescente Epaisse d'une odeur très Aromatique, mais d'une saveur toujours âcre, on Fait Fondre dans cette liqueur le Double de Sucre en tenant Compte de Celui que l'on a Employé dans la Trituration, et on a un sirop Beaucoup Moins agréable que le Premier.

Du Sirop de Mûres. Pour Préparer le Sirop de Mûres on Prend des M qui ne sont Pas trop Mûres autrement elles seroient trop Mucilagineuses et exciteroient la Fermentation du Sirop on Prend un Poids Connu de ces M on y ajoute un Poids égal de Sucre on met le tout dans une Bassine d'argent ou argentée et on Porte sur un Feu doux et a Mesure que la Chaleur Penetre les Mûres le Sucre Fond, on Pousse le Sirop jusqu'à une Légère Ebullition Ayant soin toujours de Remuer on Passe ensuite le Sirop a travers un tamis de Crin un Peu serré, on laisse Bien égoutter les Mûres, on le met ensuite Froid dans des Bouteilles bien séches que l'on Bouche Bien. Lorsque ce sirop est bien Préparé il est susceptible de se Conserver Près de deux ans.

2°. Sirop Par Infusion. Le sirop de Violettes Pour le Préparer on Prend des Violettes au Mois de Mars ayant été Récoltées le Matin une heure ou deux après le levre du Soleil, ce sont Generalement les Plus Belles, entre elles sont sujettes a se Décolorer, on Monde les Violettes de leurs Calices, et sur une livre de Petales de Violettes on Verse une Pinte d'eau Bouillante que l'on laisse infuser Pendant douze heures dans un Bain marie d'Etain, ce Vase est nécessaire Parce qu'on a Remarqué que ce metal avivait la couleur Violette on explique ce Phénomène Par l'action des Violettes sur l'Etain, il faut agiter les Violettes de temps en temps et au Bout de 12 heures d'infusion on Passe avec une legere Expression a travers un linge de Lessive que l'on a Prealablement lavé dans la crainte qu'il ne contienne un Peu d'alkali de lessive qui Verdirait l'infusion de Violettes, si on exprimait Fortement on ferait Passer un Mucilage qui Empecherait le sirop de se Conserver, on laisse deposer cette infusion, on Décante avec Précaution, on Voit qu'il y a toujours un Dépôt Verdâtre que l'on ne doit Pas Mettre dans le sirop ce depôt est Principalement dû aux Pollens des Violettes qui etant naturellement Jaune Forme avec le Bleu de la Violette du Vert, on ajoute a cette infusion 30 onces de Sucre

Par livre. le choix du Sucre n'est Point indifferent, on ne doit jamais Faire usage de ces sucres tombés au Jaune, on ne doit Pas non Plus employer de ces Beaux Sucres cristallisés dans l'un ou l'autre Cas le sirop est sujet a tourner au Vert Parceque les Sucres trop Raffinés contiennent toujours de la chaux on Peut reconnoître qu'ils ne contiennent Pas de chaux en en faisant une solution dans l'eau ajouter à cette solution une Petite Quantité d'acide oxalique Pour Peu qu'il y ait de la chaux il se fera un Précipité.

On fait Fondre le Sucre Blanc dans l'infusion de Violettes en se servant Egalement du Bain Marie d'Etain lorsqu'on est assuré que le Sucre est Entierement Fondu on laisse le sirop un Peu Refroidir il se forme a sa surface une Ecume que l'on enleve on Passe ensuite Par la même toile qui a servi a l'infusion lorsqu'il est entierement Froid on le coule dans des Bouteilles bien Propres et Bien Séches que l'on doit Emplir autant que Possible ou le Bouche Parfaitement, et on mastique les Bouteilles. quelques Pharmaciens ajoute sur ce sirop un Peu de Sucre en Poudre, Pour Empêcher une Pellicule de se Former, lorsqu'il est bien Préparé il Peut se conserver d'un Beau Bleu Pendant 2 ans mais aprés ce temps il est sujet a Verdir, quelques Pharmaciens ont cherchés a le Raccommoder en le Mettant Pendant 24 heures dans le Bain marie d'Etain chauffé a une temperature douce, mais quand il Rougit il n'y a Plus de Remede.

Sirop Par Décoction. Sirop de Chicorée Composé, on doit Commencer Par l'infusion de Rhubarbe Pour Cet effet on Déchire la Rhubarbe et on Verse dessus une Certaine Quantité d'eau chaude, Pendant que l'infusion se Fait On Prépare la Décoction d'aprés les Formes d'usage, on Passe cette Décoction on la laisse deposer, on Passe egalement l'infusion de Rhubarbe que l'on laisse aussi deposer, on Décante les deux liqueurs on les Mêles on bat dedans Quelques Blancs d'œufs on y ajoute la Quantité de Cassonnade, et on Porte sur le Feu jusqu'a ce que les Premieres Ebullition se soient Faites on enleve alors l'écume a Fur et mesure qu'elle se Forme et lorsque le sirop est Rapproché en Concistance Convenable on le Verse tout Bouillant aprés l'avoir Passé a travers une Etamine de Drap. sur la Canelle et le Santal Citrin que l'on a Concassé et mis dans un Nouet un Peu lâche, Quelques Pharmaciens reserve l'infusion de Rhubarbe Pour l'ajouter au sirop Cuit a la Grande Plume.

Et lorsque le Mélange est Bien fait, si on le Sirop n'est Pas assez Cuit on acheve sa Cuite au Bain Marie, on y ajoute ensuite les Aromates, ils Prétendent que Par Ce Procédé le Sirop est Beaucoup Plus clair. lorsqu'il est Bien Préparé il doit être très clair, d'une Couleur Rouge Brune faisant sur la Cuiller une Couleur Jaunâtre qui est dû à la Rhubarbe.

4° Sirop Par Distillation Le sirop Par Distillation en Prenant Pour Exemple le Sirop Anti-Scorbutique. Pour le Preparer on Prend les Plantes anti-scorbutiques, Comme Cochlearia, Cresson, Beccabunga, on les monde on les hâche on les Met dans le Bain marie d'un alambic on ajoute du Vin Blanc on coupe le Raifort Par tronçons Menus, on Coupe également les Oranges amères Par tranches, on concasse la Canelle, et on laisse le tout Macerer dans le Vin Blanc Pendant 24 heures, Puis on Procede à la Distillation Pour obtenir le Quart du Vin Employé, cette liqueur est Laiteuse d'une odeur Penetrante On Voit même quelques Gouttes d'Huile Essentielle Nager à sa Surface on y introduit de Suite 25 onces à 26 onces de Sucre Par livre de cette liqueur et on Fait Fondre au Bain marie, l'Huile Essentielle obtenu Provient Principalement du Raifort et des Oranges ameres, et de la Canelle, d'une autre Part on Passe la Décoction Restée dans le Bain marie avec une legère Expression Parce qu'autrement on obtiendroit du Mucilage qui troubleroit la Transparence du liquide et qui Empecheroit que le sirop soit clair. on ajoute à ce liquide la quantité de Sucre Convenable et on clarifie et on le Passe, Puis evaporer jusqu'à ce qu'il ait acquis la concistance un Peu plus Convenable que Pour les sirops ordinaires et lorsque les deux sirops sont à demi Refroidis on les Mele exactement dans le Bain Marie, on laisse refroidir on le met ensuite dans des Bouteilles Bien séches qu'on Bouche Bien.

Le sirop est d'abord un Peu louche à cause du sirop Aromatique, mais au Bout de quelque temps Oleo-Saccharum. devient Complet et le Sirop est clair. après la Distillation on s'apperçait que le Bain marie de l'alambic ainsi que le chapiteau sont noirâtres, ces Phenomenes sont dus au Soufre

dans les Plantes Antiscorbutiques, qui forme avec l'Étain un sulfure d'Étain. Le sirop antiscorbutique se conserve très bien plusieurs années, on doit toujours le bien boucher, pour qu'il conserve son odeur.

5° Sirop par Fermentation. En prenant pour exemple le sirop de Nairprun. Pour le préparer on prend des baies fraiches de Nairprun on les écrase avec les mains, et on abandonne le tout dans des baquets, la fermentation ne tarde pas à se faire. le liquide était d'abord épais. Visqueux et d'une couleur verdâtre, mais à mesure que la fermentation s'achève le suc devient clair beaucoup moins visqueux et acquiert une couleur rougeâtre, et même une odeur de vendange. Ce phénomène est dû à la partie mucoso-sucrée contenu dans le suc qui s'est détruit par la fermentation et a donné formation à une certaine quantité d'Acide carbonique un peu d'Alkool et même un peu d'acide Acetique. Ce sont ces deux derniers principes qui ont colorés le liquide en agissant sur les pellicules des baies. lorsque le tout est tranquille on passe le suc avec expression à travers une toile, on laisse déposer on le décante ou le filtre, et on le met dans la bassine avec le sucre dans les proportions de deux parties de sucre sur trois de suc, on fait évaporer sans clarifier et on amène en consistance convenable. en mettant une si grande quantité de suc de Nairprun on a l'intention de rendre le sirop plus purgatif. lorsqu'il est froid on le met dans des bouteilles bien sèches et qui bouchent bien. lorsque le sirop est bien préparé il doit être épais d'une couleur rougeâtre d'une saveur amère d'une odeur particulière

6° Sirop par Percussion. Savoir le sirop d'orgeat et les sirops des sucs des plantes. Pour préparer le sirop d'Orgeat on prend la quantité comme d'amandes douces et amères, on les jette dans l'eau bouillante on les monde de suite de leur écorce. en les mettant à mesure dans l'eau froide pour les raffermir et empêcher qu'elles ne jaunissent, on jette ensuite l'eau on les laisse essuyer sur une toile préparée, on les met ensuite dans un mortier de marbre et on les pile avec un peu d'eau et un tiers à peu près de sucre, on broie la pâte sur une pierre à chocolat jusqu'à ce qu'elle ne craque plus sous la dent dans cet état on la remet dans le mortier et on délaye avec les deux tiers de l'eau que l'on doit employer. on passe avec expression, et on délaye une 2ème fois ce qui reste sur la toile avec l'autre tiers d'eau.

 On Passe de Nouveau avec Expression et si la Pâte a été bien Broyé il ne doit Presque rien Rester sur la toile, alors la liqueur est Blanche epaisse comme la Crême on la Met dans la Bassine avec le Reste du Sucre, qui est de 28 Par livre de lait d'amandes. lorsque le Sucre est Fondu et que le sirop a de Un leger Bouillon on le Passe de suite, en se Refroidissant il se Forme a sa Surface une Pellicule epaisse que l'on a soin d'enlever on la Met dans un Poêlon d'argent ensuite on y ajoute l'eau de Fl. d'orange on le Dissout a une douce chaleur on mêle ensuite à la Masse totale, et lorsqu'il est bien Froid on le Met dans des Bouteilles bien Propres et sèches ce sirop bien Preparé se Conserve 6 mois sans se Separer, si au Contraire il a été mal Fait il se separe bientôt, et l'on est obligé de l'agiter de temps en temps. autrement le lait d'amandes Vient à la Surface et Fait Moisir, et Procure un Mauvais

Sirop de Suc de Plantes

Pour exemple d'un Sirop de Suc de Plantes nous Prendrons le sirop de Fumeterre on se Procure de la Fumeterre Verte Pendant le Temps de sa Floraison on la Monde de toutes ses Plantes Etrangères, on la Pile dans un mortier de Marbre, mais comme cette Plante n'est Pas très Succulente, surtout Quand on la Prend en automne on est obligé d'y ajouter un Peu d'eau, on Passe ensuite avec Expression on Depure le Suc en lui Faisant donner un Bouillon, on le Filtre, et lorsque le Suc est Clair. on ajoute deux Parties de Sucre sur trois de suc de Fumeterre et on Fait evaporer jusqu'à concistance Convenable. si on employait de la Cassonnade il Faudrait clarifier le sirop. on le conserve ensuite P. l'usage

des Conserves

Elles Different des Sirops en ce qu'elles conservent Les Substances elles mêmes on Peut les Diviser comme les Sirops, en Conserves Simples et Composées Se sont dans les Conserves composées qu'on a Rangé Aujourd'hui. les Electuaires, les Confections, et les Opiats on ne donne Pas toujours aux conserves le même degré de Concistance c'est ce qui Fait qu'on les a divisés en conserves Molles, Pilulaires, ou Pilules Proprement dites en Conserves Sèches ou Tablettes.

Conserves Simples. on Peut les Preparer de deux Manieres Soit sans Feu Soit à l'aide du Feu, celles Preparées sans Feu, comme de cochlearia, de Cresson ont le Désavantage de ne Passe Conserver longtemps. cependant on les Prepare a Fraid a mésure que l'on en a Besoin. Pour Pouvoir Conserver leur Odeur et Principe Aromatique en qui reside toute leur Propriété, ainsi Pour Preparer la Conserve de Cochlearia on choisit des Feuilles Fraîches de cette Plante on les Pile dans un Mortier de Marbre en y ajoutant Peu a Peu le Sucre jusqu'a ce que l'on ait une Pâte Molle que l'on Pulpe sur un tamis de Crin, on la Renferme dans un Pot Pour l'usage, cette Conserve doit s'employer dans la huitaine. Pendant ce temps elle a toute la Saveur et l'odeur du cochlearia.

Les Conserves Simples Faites a l'aide du Feu Peuvent encore être Préparées avec la Substances Fraiches et Séches Reduites en Poudre Par Exemple.

La Conserve de Roses que l'on Prépare avec la Roses Fraiches et avec la Poudre des roses de Provins on donne même la Préference a cette derniere Parceque elle Peut se Faire en tout temps et Par consequent on est a même de la Renouveller. Pour Preparer cette Conserve on choisit les roses de Provins Séchées Convenablement on les reduit en Poudre Fine tamisée. on met cette Poudre dans un mortier de Marbre on Verse dessus une Petite quantité d'eau de Rose que l'on laisse Macerer quelques heures afin que la Poudre de Rose se tumefie en absorbant l'eau de Rose, d'une autre Part on Fait Poudre la Quantité de Sucre Proportionnée a la Poudre de Rose employée dans de l'eau de Rose On Fait Cuire le Sirop Presqu'a la Plume, on l'ajoute Peu a Peu a la Pulpe de Rose on termine le Mélange Exactement avec le Pilon. il Faut eviter de servir d'instruments de Fersi on ne Veut pas que la Conserve Noircisse Quand elle bien Préparée elle Rougeâtre d'une saveur et d'une odeur agréable de Rose mais etant Sujette a se Rembrunir au Bout d'un Certain temps, c'est Pourquoi il ne faut Pas en Preparer Beaucoup a la fois.

Conserve de Cynnorrhodon Conserve simple qui se Prépare avec la Pulpe d'un Fruit, Pour la Faire on choisit les cynnorrh. un Peu avant leur Maturité Parfaite on les Fend en deux en enleve les Graines et les Poils qui sont a l'interieur, on met ces

38. Ces Fruits ainsi Fendus dans un Vase de Fayence, on les arrose d'un Peu de Vin, les Porte a l'entrée de la Cave ayant eut Soin de les Couvrir, ces Fruits acheve leur Maturité et deviennent Extremement mous, en cet etat on les Pile dans Mortier de Marbre, on les Pulpe sur un tamis Plutôt deux Fois qu'une d'une autre Part on Fait un Sirop de Sucre dans les Proportions de la Pu on le Rapproche jusqu'en Concistance de Miel trés Epais et on l'ajoute a Peu a la Pulpe, Remuant le Melange a l'aide d'un Piton de Bois jusqu'a mel Parfait, quand elle est Froide on l'enferme dans un Pot Bien sec et on Con Pour l'usage. Dans les deux Premiers mois cette Conserve est Extrêmement agréable, Peut se manger comme une Confiture, mais au Bout de Ce temps elle Subit un dégre de Fermentation qui la rend acide et en change le Go Malgré Cet inconvenient elle Peut se Conserver dans les Pharmacies au mo un an, Pendant cette année elle a une Belle Couleur Rouge, mais a la 2eme année elle se Rambrunit et est méconnoissable, C'est Pourquoi dans les Ph On la Renouvelle tous les Ans.

Conserve d'Aunée, on la Prépare comme celle de Roses de deux M soit avec la Poudre, de la Racine que l'on Humecte d'un Peu d'eau distillé d'aunée et on y ajoute un Sirop cuit Presque a la Grande Plume que l'on Prépare avec l'eau Distillée d'Aunée. La 2eme Methode Conciste a Prendre l Racine Fraiche a la Ratisser a la couper Par Tronçons et la Faire cuire dans Trés Petite Quantité d'eau jusqu'ce quelle Puisse Facillement s'écraser sous le alors on Pulpe sur un tamis de Crin Putôt deux Fois qu'une, on met cette Pulp dans un Mortier de Marbre, on y ajoute le Sirop Preparé Convenablement Peu a Peu, le Mélange Bien Fait on la Conserve dans un Pot Bien séché, cette Conserve Peut être Conservé trés longtemps sans s'alterer, on doit evit de se servir de Spatule de Fer:

Conserves Molles et Pilulaires Quant aux Conserves Molles de Concistances Pilulaires on ne Peut Bien les Préparer qu'en suivant exactem le Codex. nous nous Contenterons de donner une Maniere Generale de Prépa

Un Electuaire, et une Maniere Generale, Pour Preparer les Pilules -
toutes les Fois qu'on Desire Préparer un Electuaire, on Commence Par Faire ses Poudres en observant les Regles sur la Pulverisation, on Fait le mélange des Poudres et on les Passe Par un Tamis, Pour qu'elles soient Bien Melées, on Prépare ensuite les Pulpes. On Entend Generalement Par Pulpe l'Extraction de la Partie charnue d'un organe Quelconque d'une Plante et Principalement du Fruit elles se Preparent aussi avec des Racines, des Feuilles, des oignons de Lis.

des Pulpes Prenons Pour Exemple de la Pulpe d'une Racine, Celle de Patience, on Prend cette racine Fraiche on la Ratisse Pour enlever l'epiderme on la Coupe Par Petits Tronçons on les Fait cuire dans une Petite Quantité d'eau Jusqu'a ce quelles s'ecrasent Facillement sous les Doigts Puis on la Pulpe sur un Tamis, on Peut l'employer de suite dans des Cataplasmes ou dans des Pommades Anti-Psoriques, mais si on Veut la Conserver un Peu Plus Longtemps il Faut la Faire evaporer au Bain Marie Jusqu'a cequelle soit en Partie Privée d'Humidité, mais cette sorte de Pulpe ne se conserve Pas.

Pulpe d'Oignons de Lis Quant a la Pulpe d'oignon de Lis on la Prépare En Mettant ces oignons dans la cendre chaude Pour les Faire Cuire, on les y Laisse jusqu'ceq'on Puisse enfoncer Facilement un chalumeau, on les retire de la Cendre, on enleve la Pellicule qui a été Brulée, ensuite on les Pile dans un Mortier et on les Pulpe sur un tamis, cette Pulpe ainsi Préparée est Destinée a être Employée de suite en Cataplasmes.

Pulpe avec les Feuilles on Prépare egalement une Pulpe avec les Feuilles des Plantes Emollientes comme Celles de manve, de Guimauve, Mercurial. Parietaire Lorsqu'on a choisi ces Plantes mondées des Grosses cotes, on les Fait Cuire dans s. q. d'eau, on Passe ensuite ces Plantes avec Expression, et on les met sur un tamis Pour les Pulper et obtenir le Plus Possible la Partie charnue atravers les mailles du tamis cette sorte de Pulpe ne se Conserve Pas elle s'emploie comme les autres dans des Cataplasmes Celles de Fruits etant bien Preparées se Conservent très Longtemps nous Prendrons Pour exemple, celles de casse, de Tamarinds, de Pruneaux.

 Pulpe de Casse. Pour Préparer cette Pulpe, on choisit la casse, qu'elle soit ni trop lourde, ni trop legere qu'elle n'ait point une odeur de Moisi et qu'elle n'ait Point une Saveur Acide, on Frappe sur les Sutures Pour les Separer en, et avec une Spatule d'ivoire on Sort toute la Moëlle qui se trouve dans l'interieur, si elle n'est Pas asséz nouvelle et qu'elle soit un Peu Séche, on l'Humecte avec un Peu d'eau chaude, Puis on la Passe Par un tamis at du Pulpoir, on Pulpe même une 2eme Fois Pourqu'il ne se trouve Pas dans Pulpe ni toison, ni Grains. Pour Pouvoir la Conserver un Certain temps on la f au Bain Marie Jusqu'a cequ'elle soit Privér d'Humidité, ce qué l'on reconnoît en en Mettant sur du Papier Gris, une très Petite quantité, et qu'elle ne t Pas le Papier. Malgré cette Précaution cette Pulpe ne se Conserve Pas longtem C'est Ce qui Fait qu'on la Remplace dans les Pharmacies Par L'Extrait.

Extrait de Casse. Pour le Préparer on Choisit Egalement la casse on Extrait la Moëlle Comme cy dessus on la Delaye dans une Grande Quantité d'ea Froide, on Filtre cette Liqueur Par une toile serrée et on Voit qu'il rest une grande Quantité de Matiere Mucilagineuse susceptible d'alterer Prompt la Pulpe, la Liqueur Filtrée on la met a Evaporer d'abord a Feu nu, et on termine au Bain marie, Jusqu'a ce qu'elle ne traverse Plus le Papier Gris. l'ex de Casse ainsi Préparé a l'avantage de se Conserver très Longtemps

La Pulpe de Tamarinds se Prepare de même, et Peut se Conserver tré

Pulpe de Pruneaux la Pulpe de Pruneaux ne se Prepare qu'a mesure que Besoin l'exige, on Prend des Pruneaux de Bonne Qualité, on les Fait cuire dans une Petite Quantité d'eau, on les Retire de l'eau lorsque le Noyau s'en detache Facilement; on les Pulpe sur un Tamis, on Fait ensuite Evapo au Bain Marie, Comme Pr les Pulpes cy dessus. Cette Pulpe ne se Cons Pas Longtemps:

Electuaires Pour les Electuaires lorsqu'on a Préparé convenablement l Poudres et les Pulpes on Fait la Décoction qui doit servir a Preparer le Sirop en suiv l'ordre que Nous avons indiqué dans les Décoctions Composées, on la Passe on l'ait

Déposer au Décante, on ajoute ensuite la Quantité de Sucre, on ne clarifie Point ces sortes de sirop, Parceque lon Veut Conserver dans ce sirop tous les Principes des substances Employées, lorsque le sucre est Fondu et que le sirop a donné un Premier Bouillion on se Contente de le Passer a travers la chausse Puis on le Fait evaporer en Concistance de miel très Epais qu'on appelle ordt. Concistance Pour les Electuaires, Pour Terminer l'électuaire, on délaye les Pulpes dans une Petite Quantité de sirop chaud Puis on ajoute les Poudres en les Faisant Passer Par un Tamis et alternativement de la Poudre et du sirop jusqu'a ce que le Mélange soit Terminé ayant soin de Tenir l'électuaire sur un peu de Feu. et l'agiter sans cesse avec un Bistortier et même Plusieurs Jours de Temps en temps Parceque l'on remarque que les Poudres se Tumefient en cherchant a Reprendre l'Humidité qu'elles avoient Perdues, et on doit cesser d'agiter que lorsque l'electuaire cesse de se Tumefier, ce qui arrive au Bout de quelques Jours on le Met alors dans un Pot Pour conserver Pr. l'usage.

On ne doit Jamais employer les Electuaires lorsqu'ils sont Nouvellement Préparés il Faut donner le temps aux Combinaisons de se Faire, ce qui se connoit au Bout d'un mois. l'électuaire a changé de Couleur, d'odeur et même de saveur, on Exige même que Pour la Thériaque qu'elle ait six Mois. . . .

Masse Pilulaire. Les Règles Generales Pour Préparer une Masse Pilulaire Concistent a Voir une Poudre très Fine a la Mettre dans un Mortier de Marbre, ou de Fer suivant la Nature des Poudres on ajoute une Petite Quantité de liquide Qui le Plus souvent est un sirop et lorsque les Poudres sont suffisament Humectées, on doit Fortement Frapper avec le Pilon Pour Former une Masse Pilulaire Bien liée, qui ne doit Point adérer aux Mains, et Bien mélangée dans toutes ses Parties, de laquelle masse on Peut Faire Facilement des Petites Pilules sans adérer aux doigts. On conserve Ordinairement les masses Pilulaires en les enveloppant dans des Parchemins et les Conservant dans des Pots.

Conserves Seches ou Tablettes. Pour Préparer les Conserves séches ou Tablettes on les Fait Presque Generalement a l'aide d'un Mucilage et nous Prendrons Pour Exemple les Pastilles d'ipecacuanha, Pour cet effet on Prend

42. de la Poudre d'ipecacuanha une Quantité Connue, on la mêle avec une Petite Quantité de Sucre en Poudre et on ajoute Peu a Peu le Sucre total, dans les Pro[portions] Convenables. d'une autre Part on Prépare le Mucilage avec un gros de Gom[me] adragante Pulverisé. S. q. d'eau de Fl. d'orange, on dispose le tout dans un [vase] que l'on met a une douce chaleur, la Gomme bien dissoute, on Passe avec Expression, on incorpore ensuite le Mélange des Poudres, de Maniere a obtenir une Pâte bien liée qui n'adhère Point aux doigts on Porte la Masse sur un Marbre on l'etend a l'aide d'un Rouleau de Bo[is] de l'epaisseur Convenable, on la Divise ensuite Par l'emporte Piece on les Range sur du Papier Pour les Faire Sécher a l'air Pendant que[lques] heures, et on termine la Dessication a l'etuve. on l'en reconnoît lorsqu'[elles] sont Cassantes et qu'elles Croquent sous la Dent.

des Préparations Provenant des Dijestions, Comme Vinaigre Vins et Teint[ures]

Vinaigre Medecinal

on Entend Par Vinaigre Medecinal du Bon Vinaigre de Vin auquel on donne de Nouvelles Propriétés Medecinal[es] en y ajoutant une ou Plusieurs Substances aussi les Vinaigres Medecinaux Sont ils Simples ou Composés, Nous Prendrons Pour Ex. d'un Vinaigre Simp[le] le Vinaigre Scillitique. Pour le Préparer on Prend des Squammes de Scille Séchés on les Coupe très Menus on les Met dans un Matras, on y Ver[se] Par Dessus la quantité Convenable de bon Vinaigre, et on laisse en Dijestion Pendant Plusieurs Jours on Reconnoît que l'operation est terminée lorsque le Vinaigre est Coloré qu'il a acquis une Saveur amère et Nauséuse et une od[eur] Particulière, on le Passe ensuite avec Expression on le Filtre. ce Vinaigre se[rt] a Préparer l'Oximel Scillitique. qui Consiste a mettre dans une Bassine une P[artie] de Vinaigre sur deux de Miel Blanc, on Fait Fondre et donner un leger Bouil[lon] on se Contente d'Ecumer et non de Clarifier, on le Rapproche en Consistan[ce] des Miels qui se Reconnoit en laissant refroidir dans une assiette, une Petite Quantité, et qu'elle se recouvre d'une Pellicule legere. étant Froid on le met en Bouteilles Bien séches et Bouchées il se Conserve Parfaitement il Differe de l'oximel Simple Par sa Couleur, son odeur et sa Saveur . .

Vinaigre des Quatre Voleurs
Pour Exemple d'un Vinaigre composé. Pour le Préparer on Prend toutes les Plantes Aromatiques, comme Sauge, Romarin, Lavande etc. on Fait Sécher toutes ces Plantes, on les Monde on les incise, on les introduit dans un Matras. on Verse Par Dessus du Bon Vinaigre Rouge, on ajoute l'ail Coupé Par Petits Tronçons, on agite le matras de temps en temps on laisse le tout en Digestion, Pendant 7. a 8. Jours on Passe ensuite avec Expression ou Filtre dans des Entonnoirs Fermés, on y ajoute le Camphre que l'on a Dissout dans L'Alkool, au Moment où l'on ajoute la Solution de Camphre il se Précipite dans le Vinaigre, mais en l'agitant de Tems a autre, le Camphre se Dissout. Quelques Pharmaciens Pour Donner Plus de Force a Ce Vinaigre y ajoute du Vinaigre Radical. il est Essentiel de le Tenir dans des Flacons Bien Bouchés.

des Vins Medecinaux
ce sont des Vins qui Jouissent Également de Nouvelles Propriétés Appartenant aux Substances qu'on introduit dans ces Vins. Suivant les Circonstances on les Prépare avec trois Sortes de Vins, Savoir le Vin Blanc, le Vin Rouge, et le Vin de Malaga.

Vin Anti-Scorbutique. Pour Exemple d'un Vin Blanc. Pour le Preparer, on choisit les Plantes antiscorbutiques, Comme Cochlearia, Cresson, Beccabunga, dans leur etat de Vigueur, Bien Vert mais Jamais en Fleurs. Ces Plantes a l'époque de leur Floraison Perdent une Partie de leur Propriété, on les Monde, des Feuilles Mortes et Plantes Etrangères, on les incise, on les Met dans un Matras, on Prend la Racine de Raifort que l'on Frotte dans une toile Rude, on la Coupe Par tronçons Minces on l'introduit très Promptement dans le Matras, on Verse Par Dessus la quantité de Vin Blanc, on y ajoute la Graine de Moutarde, en Nature et non en Poudre Parce que Cette Graine Contient Son Principe Volatil dans Sa Tunique. et que leur Cotilédons Sont Huileux, que si elle etait Pilée elle Formerait avec le Vin une Emulsion qui en troublerait la Transparence, enfin on ajoute le Sel Ammoniac. Concassé. On laisse Digerer le tout Pendant 7. a 8. Jours on Passe avec legère Expression. afin de Ne Pas introduire dans le Vin l'eau de Végétation des Plantes qui en Diminuerait la Force, on laisse Déposer dans des Vases clos, on le Filtre dans des Entonnoirs Bien Bouchés, on le Conserve dans des Bouteilles Bouchées Soigneusement. Quelques Pharmaciens y ajoute de l'Esprit de Cochlearia Pour donner Plus de la Force au Vin; au Bout de quelque temps il Dépose a cause de l'action du sel ammoniac Sur le Vin, on ne Peut employer du Vin Rouge dans la Préparation de ce Vin Parce que la couleur en est alterée et lui donne un aspect Désagréable...

 Vin de Quinquina. 1er Exemple d'un Vin Rouge, on le Prépare av une Certaine quantité de Quinquina choisit (le Jaune Surtout) on le Concasse le Met dans un Matras, et on Verse Par Dessus du Vin Rouge de Bordeaux, co Etant le Plus Genereux on laisse en Dijestion Pendant Plusieurs Jours on Passe ensuite avec Forte Expression, on Filtre, et on le Conserve d des Bouteilles Bien Bouchées. au Bout de quelques Mois de Preparation, Se Décolore et Laisse déposer sur les Parois des Bouteilles son Princip Colorant, ce qui est l'action du Tannin. sur cette Matiere, aussi si l'on emploÿé un Vin Mediocre il ne tarde Pas a se gâter. c'est Pourquoi Parmentier. avait Proposé Pour les Hopitaux de Faire une teinture de K dans l'eau de Vie a 20. Degrés au Plus de Mêler cette Teinture aux Vins, Suivant la Prescription du Medecin. mais ce Moyen qui Peut être est-bon dans les hopitaux ne Peut Pas Remplacer dans la Pharmacie le Vin de Kinkina Parceque la Matiere Résineuse s'en Précipite. il ne se t donc Pas dans le Vin tous les Principes du Quinquina:

Vin Scillitique Préparé au Vin de Malaga. en Prenant des sq de Scille Seches Coupées menus, on les introduit dans un matras, on Ver Par Dessus la quantité convenable de Vin d'Espagne, on laisse en Dijest Pendant 7. a 8 Jours on Passe, et on Filtre, Ce Vin ainsi Préparé se Conser trés Longtemps, ce Vin est un trés Bon tonique, Propriété qu'il n'aurait Poi avec tout autre Vin, les Scilles Contiennent aussi un Principe Mucilagine qui ne tarderait Pas a Faire Passer le Vin a la Fermentation Acide.

Vin d'Opium ou Laudanum de Sydenham. C'est un Vin composé qu l'on Prépare aussi au Vin d'Espagne. on choisit l'opium, on le Coupe Par Tranches Minces. on incise le Saffran. on concasse la canelle les Gerofles (on le tout dans un Matras, on Verse Par Dessus la quantité Necessaire de Vin d'Espagne on laisse en Dijestion Pendant 7. a 8 Jours ayant soin d'agi de temps en temps de cette maniere la le Vin agit Egalement sur toutes le Substances et s'empare de leur Principes, on le Passe ensuite avec Expressi on le Filtre et on le Conserve dans Un Flacon qui Bouche bien. On Recon qu'il est bien Préparé lorsqu'il a une Consistance Sirupeuse qu'il est bien

et qu'en l'agitant il laisse sur les Parois du Flacon une Empreinte Jaunâtre due au Saffran et il a une odeur Mixte Provenant de toutes les substances Employées. au Bout de quelque temps il est Sujet a Déposer ce qui lui Fait Perdre de sa Conсistance, mais il n'en est Pas moins Bon, on se Contente de le Filtrer de Nouveau.

des Teintures. Ce sont des Médicaments qui Different entre eux Suivant la Force de l'Alkool Employé. C'est Pourquoi on les Divise en Faites a l'eau de Vie, et Teintures Faites a l'alkool, les Premieres sont Gommo Resineuses et les Secondes sont Particulierement Resineuses. Nous Prendrons Pour Exemple d'une Teinture a l'eau de Vie celle de Jalap. et celle a l'alkool idem. Pour les Faire on Prend du Jalap, ainsi on le concasse on le Met dans un Matras et on Verse Par Dessus l'eau de Vie Proportionnée au Jalap employé on laisse en Digestion Pendant Plusieurs Jours on Filtre. Pour Préparer la Teinture a l'alkool on Peut employer sans inconvenient du Jalap Piqué on le concasse de même on le met dans un matras et on ajoute l'alkool. a 36D. on laisse Digerer et on Filtre. Si on Compare ces deux teintures on Verra que la 1ere n'est Pas si colorée qu'elle a l'odeur Vireuse du Jalap qu'elle Blanchit legerement a l'eau sans laisser Précipiter Beaucoup de resine. on Peut dire avec raison que cette 1er Teinture Contient tous les Principes du Jalap. la 2em est Beaucoup Plus colorée elle n'a que l'odeur de l'alkool, sitôt qu'on en Verse quelques Gouttes dans de l'eau elle devient très lactescente et laisse Précipiter la Resine. Seul Principe que l'alkool a enlevé au Jalap. dans les usages Pharmaceutiques on doit employer une bien moins Grande Quantité de la Derniere que de la Premiere, et Generalement on Fait Beaucoup Plus d'usage de de l'eau de Vie que de la Teinture.

Baume du Commandeur ou teinture Composée. Pour Preparer cette Teinture il faut operer en differents temps, on commence Par mettre dans l'alkool. les Substances Vegetales, Comme Racines, Fleurs, et Ecorces, on les laisse en Dijestion Pendant quelques Jours, on y ajoute ensuite les Gommes Resines concassées on laisse digerer de Nouveau, on ajoute les Baumes, les Resines Pures. Par ce Procédé l'alkool a eut le tems d'agir sur toutes les substances, tandis que si l'on avoit Commencé a le mettre sur les Baumes et Resines une Fois chargé de ces Principes il n'auroit eut aucune action sur les autres substances, on laisse digerer encore 40 jour, on Passe, avec expression et on Filtre Pour Conserver Pour l'usage le Baume du Commandeur Bien Préparé a une Consistance Sirapeuse, il est très Coloré d'une odeur mixte analogue aux substances employées. il est Très bon Pour les Coupures ——

des Huiles. on Entend Par Huile un Principe immediat des Vég.
Qui a Pour Caractère Particulier. d'être Gras au toucher, Plus ou Moins infla.
Composé d'oxigène d'Hydrogène et Carbone, Susceptible de Former avec les
une Combinaison Particulière Appellée Savon; les Huiles se Divisent en t
Genres Savoir les Huiles Fixes, les Huiles Volatils et les Huiles Empireum.

Huiles Fixes Les huiles Fixes ont Pour Caracteres Generale d'unces au
d'une Odeur Peu Sensible de s'enflammer a une Haute Temperature de n'ê
Nulement Solubles ni dans l'eau ni dans l'alkool et de Former avec les alc
des Savons Parfaits.

Huiles Volatiles Les huiles Volatiles se Distinguent Particulièremen
Par leur Odeur Aromatiques d'une Saveur âcre Caustique, elles s'enflam
Très Facilement Surtout Par le Contact de l'Acide Nitrique, elles sont so
dans l'alkool. et un Peu dans l'eau, elles Forment avec les alcalis que des Savon

Huiles. Empireumatiques. Les huiles empireumatiques sont
appellés a cause de leur odeur Desagréable Plus ou moins Fetides, elles so
toutes du Produit du Feu, elles s'obtiennent, Par la Distillation a la Cornu
des Substances Végétales ou Animales, et elles sont Formés Par la Combin
de l'oxigène, de l'hydrogène et le Carbone, nous les Examinerons Partic
Lorsque Nous Comparerons L'analyse Végetale, avec l'analyse Animal

Extractions des Huiles Fixes. Les Huiles Fixes sont
Toutes Par l'Expression des Graines Huileuses, elles Different entr'elles d'apr
leur Concistance il y en a de liquides, demi solides, et Ligneuses; Example du
Huile d'Amandes Douces. Pour la Préparer on Choisit des amandes
saines n'etant Pas trop Nouvelles mais Bien Blanches interieurement,
saveur très douces, on les Frotte dans une Toile Rude Pour enlever la P
Qui les recouvre on les Broie au Moulin de Préference Plutôt que de l
dans un Mortier Parcequ'elles s'échauffent moins. on les met ensuite da
Toile de Coutil et on les Soumet a la Presse. la 1re qui decoule est louch
Parcequ'elle entraine un Peu de Parenchime qui Passe a travers la Toile.
en la Laissant Deposer elle s'eclaircit, et on parvient a l'avoir très claire
la Filtrant. l'Huile d'Amandes douces Nouvellement Préparée et Fi

Est. claire d'une Couleur Legerement Jaunâtre d'une odeur très douce d'amande, et d'une saveur très agréable ne Prenant Point a la gorge elle ne Peut se Conserver dans cet état que deux mois au Plus, si on la Garde Plus Longtemps elle acquiert une Odeur de Rance. le Pharmacien Devrait toujours Faire chez lui, l'Huile d'amandes douces Parceque celle du Commerce est toujours Mal Préparée, les Parfumeurs Visent Plus Particulierement a la Pâte qu'a l'Huile et quand il la Preparent ils commencent Par Monder les Amandes de leur Ecorces et ils mêlent aux amandes une Certaine Quantité d'amandes amere, aussi toute l'Huile qu'ils obtiennent a toujours une Odeur Aromatique d'amandes amere qui leur donne une Pâte Blanche et Aromatique, il est rare en même temps que l'Huile du Commerce nait Pas une Saveur Acre.

Huile d'Œufs est une huile demi Liquide, Pour la Préparer, on Durci les œufs, on Prend les Jaunes on les met dans un Poëlon de terre, et on les Porte sur le Feu on a soin d'agiter toujours Pour que les œufs ne s'attachent Pas; ces œufs Commencent a se Boursouffler, Parcequ'ils se Privent de toute Humidité, après ils s'affaissent, a ce moment si on en Exprime une Petite Quantité entre les Doigts on Voit Suinter l'huile on Profite de cette Circonstance Pour les Mettre dans un Sac de toile et on les Soumet a la Presse entre deux Plaques de Metal Chauffée dans l'eau Bouillante, on en extrait une Huile d'un Jaune Doré d'une Odeur Particuliere d'une saveur très douce; Pour la Conserver on la Filtre a une chaleur douce du Bain-Marie, on separe un Peu de Parenchime de L'œuf qui a Passé a travers La toile et on la Conserve dans un Flacon bien Bouché, elle se Separe toujours en deux Couches une Epaisse qui Ressemble a du Beurre et l'autre Plus Liquide, Ce qui Prouve que les Œufs Contiennent deux Sortes d'Huiles elles se Conservent assez Fraiches Pendant Six mois. le Moyen de la Preparer

En toutes saisons dans les Pharmacies, Conciste a Conserver les Jau
des Œufs qui servent aux clarifications, dans l'alkool et lorsqu'on
une certaine Quantité On Distille au Bain marie Pour retirer l
l'alkool employé, on fait ensuite subir a ces œufs la même Pr
que cy Dessus.

Huile Concrête, ou Beurre de cacaö, Pour le Préparer on
de Préference le cacaö des isles, comme Etant le Plus gras, on l
Torréfie Legérement Pour Pouvoir Enlever les Coques on Passe
les amandes au Moulin Pour Pouvoir les Diviser ou on les Broye su
Pierre a chocolat Pour en Former une Pâte, on la met ensuite dans
Toile et on l'Expose a la Presse entre deux Plaques chauffées a l'ea
Bouillante, il en Découle une Huile Jaunâtre d'une odeur et d'une
Extrêmement agréable, Mais cette Huile a Besoin d'être Filtrée Pou
Pure Pour sa Purification il faut la Filtrer au Bain marie ou Dis
un Entonnoir de Fer Blanc a la Temperature de l'eau Bouillante
dans une Etuve. il reste sur le Filtre un Parenchyme qui a été
a travers la Toile. On Peut encore Broyer la Pâte restante. la fa
Bouillir dans une s. q. d'eau. l'Huile en se Refroidissant Vient a
surface, l'on Purifie ce Dernier comme le 1er celui ci est Plus Blanc
n'est Pas aussi agréable que le Premier il ne se conserve Pas aussi long
on l'emploie de Préference Pour les Suppositoires.

le Beurre de cacaö Bien Préparé Peut se Conserver un an, et lor
commence a s'alterer de Jaune qu'il était il devient Blanc acquert
odeur de Rance une saveur âcre qui Prend a la gorge. le Pharm
ne doit Jamais acheter du Beurre de cacaö chez les Droguistes
non seulement il n'est Pas Préparé avec soin, mais il y mê
du suif cela se Reconnait assez Facilement Par la saveur et l'od

Huiles Siccatives. le nom Huiles Siccatives Parcequelles Sont Susceptibles de Se Dessécher a l'air libre telles sont les Huiles de Noix de Lin. nous allons Prendre Pour Exemple cette Derniere, on Peut la Préparer de deux Manieres l'une Pour avoir l'Huile de lin obtenue sans Feu la Seule que l'on Doit Se Servir En Pharmacie, et l'autre n'est employée que dans les Arts. Pour Préparer la 1er on Prend de la graine de lin quelon Pile dans un Mortier on l'Expose ensuite a la Vapeur de l'eau Bouillante Pour enlever une Portion du Mucilage qui nuirait a l'Extraction de l'huile Puis on Soumet a la Presse ou Filtre. et on la Conserve Pour l'usage cette Huile de lin ainsi Préparée Differe de Celle du Commerce en ce qu'elle n'est Point Colorée qu'elle a une saveur trés Douce et une Legere odeur de Graine de Lin, elle ne Peut se Conserver que 3 a 4 mois Pour Préparer celle du Commerce on Fait Torrefier les Graines Pour détruire le Mucilage, on les Passe ensuite au Moulin et on les Soumet Fortement a la Presse, cette Huile est toujours Rougeâtre elle a une saveur Extrêmement ~~~~ âcre et une odeur Désagréable un Peu empireumat Cest cette Derniere quelon Employe dans la Peinture, Par ce Dernier Procédé on Prépare de Même l'Huile de noix Pour Manger, et l'Huile de Noix du Commerce.

Les Huiles Fixes sont d'une Grande Utilité en Pharmacie, on en Prépare des Huiles Composées, du savon, elles entrent dans les onguent et les Empl.

Les Huiles Composées Se Préparent de Trois Manieres Differentes Par infusion, Coction. et Par infusion, les Huiles Par infusion sont Celles qui sont aromatiques Comme de Lis, de Camomille.

Huile de Lis Pour la Préparer on choisit des lis a l'epoque de leur Floraison, on Separe les Petales on les met dans un Vase qu'on Puisse Fermer, et on Verse Par Dessus de Bonne Huile d'olives on laisse en infusion a Vaisseau clos ayant soin de Remuer de temps en temps, on Passe aprés huit a dix Jours d'infusion, l'Huile s'est emparée du Principe aromatique du lis on Passe avec Forte Expression, sans cependant Extraire trop de Mucilage

on laisse Deposer on Décante, si elle n'est pas bien claire on la Fil[tre]
on la Conserve a peu près le Cours de l'année, outre qu'elle a l'odeur des [...]
elle a acquise une Couleur Jaunâtre, Produite par la Poussiere Second[e]
Passé l'année cette huile Perd son odeur et Devient Rance, on Prep[are]
de même l'Huile de Camamille R.

Huiles Par Coction elles se Preparent avec des Substances qu[i ne]
sont pas Aromatiques Nous Prendrons Pour Exemple l'Huile de V[ers]
on se Procure des Vers de Terre appellés Lombrics, on les Jette dans [du]
Vin Blanc afin de leur Faire rendre la Terre qu'ils ont avalés, Pu[is]
les Met dans l'Huile d'olive et on chauffe a un Feu doux Jusqu'a ce [que]
les Vers s'y Racornissent on Passe ensuite a travers une toile, on laiss[e]
Déposer on Décante et on Conserve Cette huile a peu près Pendant un A[n]
Si on Goutte l'Huile elle a acquise une Saveur Extrement Caustiq[ue]
c'est Pourquoi on l'Emploie Pour les Frictions.

Huiles Par Infusion et Coction. les huiles Par infusion et [coction]
se Préparent Premierement Pour Obtenir la Couleur Verte des Plan[tes]
ensuite leur Principe aromatique, comme Par Exemple celle de Ci[guë]
et le Baume tranquille, Pour Préparer l'Huile de Ciguë on Prend [des]
Feuilles de Ciguë Fraiches on les Contuse Legérement on les Met d[ans]
une Bassine avec une Certaine Quantité d'Huile d'olive et on Fai[t]
Bouillir Legerement, Jusqu'a ce que l'Humidité soit Presqu'entierem[ent]
Evaporée et que l'Huile ait acquise une Belle Couleur Verte on Pa[sse]
avec une Legere Expression, et on Verse cette Huile Bouillante sur
la Nouvelle Ciguë Contuse, on Laisse en infusion dans un Vase Clos
Pendant quatre a Cinq Jours, dans l[a] 1[re] operation l'Huile s'est empa[rée]
de la Partie Extractive et Colorante de la Ciguë, et dans la Seconde elle
Prend son Odeur on Prepare de Même l'Huile de Morelle.

Baume Tranquille Pour le Préparer on choisit toutes les [plantes]
Vireuses et Narcotiques, Comme Morelle, Stramonium, Belladona

Feuilles de Pavots, de Tabac, on Monde ces Plantes, on les Contuse. on les Met dans une Bassine avec la quantité Convenable d'Huile d'olive on Fait Bouillir a Petit Feu Jusqu'a ce que l'on ait évaporé Presque toute l'Humidité que les Plantes Soient Comme Frittes et que l'huile ait acquis une couleur d'un Beau Vert, on Passe, on la Verse toute Bouillante sur les Plantes aromatiques Comme. Sauge, Romarin, Menthe, Coque. que l'on Monde, Contuse et mise dans un Vase que l'on Peut Fermer on le Bouche on laisse en infusion Pendant 15 Jours, l'Huile Prend l'odeur aromatique des Plantes au Bout de Ce temps on Passe avec Expression, on laisse Deposer on Décante. Pour le separer du Reste d'Humidité, on le met dans des Bouteilles bien Bouchés, le Baume Tranquille se Conserve très long temps en ce quil Contient Beaucoup d'Huile Essentielle, après la 2ème Année il eprouve une Alteration assez Sensible. il se Décolore et Laisse Déposer une Matiere très Epaisse, on Peut encore Remedier a cet inconvenient en le Faisant Liquifier de Nouveau a un Feu doux, et le Passant mais il n'est Jamais aussi bon que les 2 premières années

du Savon. C'est une Combinaison Particulière des huiles avec les Alkalis, suivant l'espèce d'alkali on Prépare des Savons Plus ou moins Solides la Soude est l'alkali qui Produit le Savon le Plus Dur, la Potasse Fournit toujours un Savon Mou Parce quelle Attire Puissament l'humidité de l'air L'ammoniaque Forme avec les Huiles des Savons Encore Plus mous qu'on appelle en Pharmacie Liniment, Non seulement les Savons Peuvent Differencier Entre eux d'après l'espèce d'alkali, mais encore le Choix de l'Huile N'est Pas indifferent Pour Préparer un Beau Savon, les Huiles les Plus Propres Sont celles d'olives, d'amandes douces, on Peut encore Préparer des Savons avec des Graisses, on les appelle Savon Animaux

Savon Medecinal. ce savon se Prépare, en Commençant Par Faire la Lessive des Savonniers, Pour cet effet on met dans une Marmite de Fer du Carbonate de Soude, de la Chaux et de l'eau, on Fait Bouillir le tout Ensemble, la chaux Rend la Soude Caustique en s'emparant

de l'acide Carbonique, il se forme un Carbonate de Chaux insolu
On Reconnoît que la liqueur est Privé autant que Possible d'acide Ca
en en Prenant une Petite quantité sur laquelle on Verse de l'eau de cha
si elle ne se Trouble Point, c'est une Preuve qu'il n'y a Plus d'acide Carb
On Filtre, alors on Netoie la Marmite de Fer, on Remet dedans la
Liqueur Pour la Faire Evaporer jusqu'à ce que une Fiole, contenan
une once d'eau, et Puisse Contenir Onze Gros. de Cette Liqueur, on
Met ensuite dans des Bouteilles Bien Bouchées, qu'on tient Plein
on la laisse Déposer Pendant trois Semaines ou un mois, jusqu
Ce qu'elle Soit Parfaitement Claire, Quand on Veut Préparer le sa
On Prend deux Parties d'Huile d'olive, ou D'amandes douces
que l'on met dans un Vase de Fayence ou de Porcelaine et on
Peu à Peu une Partie de Liqueur Caustique, on Voit aussitôt le
Mélange Blanchir et il S'épaissi, Peu à Peu on agite toujours, et
lorsqu'il Commence à Prendre une Concistance un Peu Ferme, on le co
dans des Moules. On ne Peut Pas Employer le savon aussitôt qu'i
est Fait, il Faut laisser le temps nécessaire Pour que la Saponific
soit bien terminée, et on Reconnoît qu'elle est achevée quand le sa
se Recouvre d'une Certaine Efflorescence Blanchâtre et qu'il a
acquis une Saveur Douce et une Certaine Concistance, Cette efflo
est Due à du Carbonate de Soude qui s'est Effleuri, et qui ses
Formé au Depend d'une Petite Quantité de Soude qui ne s'est
Point Combiné avec lui. La Difference qui Existe entre le Sav
Fait avec l'huile d'amandes douces, et Huile d'olive, Concistent
la Blancheur, la Concistance et l'odeur, celui Fait avec l'hu
d'amandes D est Plus Blanc. ayant l'odeur d'amandes D ma
Moins Ferme que celui Fait avec l'huile d'olive.

Savon Fait avec les Graisses. Le Savon Préparé avec les
Graisses est très Dur il Sert Particulièrement à Faire le Bau
Oppodeldoch, si on Préparait ce Baume avec d'autres Savon
on obtiendrait Pas cette Cristalisation Brillante Comme Pe
que l'on Exige dans cette Composition Ce qui est Dû aux

Substance Particulière Contenue dans la Graisse et qu'on ne trouve Pas dans les Huiles, On Prépare Egalement des savons avec les Huiles Essentielles mais ces Combinaisons ne sont jamais aussi Exactes et ne Prennent Pas une Consistance aussi Ferme, Nous Prendrons Pour Exemple le Savon de Starkey. Pour le Préparer d'après l'auteur, on met une Quantité donnée de Sel de Tartre dans une Capsule de Verre que l'on Place sur un Bain de Sable, et lorsque la Potasse est Privée de toute Humidité et qu'elle est chaude, on Verse Dessus de l'huile Esst. de Thérébentine qui a été Préalablement Exposée à l'air Pour lui donner Plus de Consistance. à mesure que l'huile Essentielle s'évapore on en ajoute une Nouvelle quantité jusqu'à ce que l'on ait Obtenu Par Suite de Combinaison un Savon toujours d'une Consistance Molle. On le Conserve ensuite dans un Pot Pour l'usage. (Bien Bouché)
des Pharmaciens Préparent ce savon avec de la térébenthine qu'ils Broyent sur un Porphire avec une Certaine quantité de Potasse Caustique celui ci est Beaucoup Plus Solide Mais ne Rempli Pas le But de l'auteur.

des Cerats. Pommades. Onguents et Emplatres

Le mot Cerat Vient de ce que l'on Employ de la Cire Fondue dans de l'Huile et auquel on ajoute une Certaine quantité d'eau; le Cerat n'est Bien Fait qu'autant que l'eau ne se sépare Pas et dans cette Circonstance, c'est la Cire qui Facilite l'union de l'Huile avec l'eau.
les Pommades sont ainsi appellées Parce qu'autrefois on y Fesait entrer du Suc de Pomme ou d'autres Fruits, dans Cette Circonstance il nous Reste encore une Véritable Pommade qui est Celle de Concombres Mais aujourd'hui on donne le Nom de Pommade à de la Graisse que l'on Charge de quelques Principes aromatiques, Comme Celle à la Rose, ce sont les Parfumeurs qui se sont Emparés du Plus grand nombre de Pommades
Onguents. ce sont des Médicaments qui doivent avoir une Consistance Molle Propre à Oindre la Peau d'où Vient le Nom d'onguent. Ces médicaments sont Généralement Composés d'Huile, de Graisse, de cire, des Resines.

 On Peut les Diviser en Onguents Par Simple Liquefaction, et en Ongu
Par Coction.

Les Emplatres different des onguents Par leur Concistance qui doit
Telle qu'elle Puisse Faire adherer les Emplatres à la Peau, d'où lui Vient le n
d'Emplatre. Cette Concistance est encore Exprimée Par terme Agglutin
d'après les Substances qui servent a Former les emplatres, on les Divise en
Emplatres qui comme les onguents ne doivent leur Concistance qu'a de
Resine, ou de la Cire, et ces Emplatres se Divisent Egalement en Em
Par liquefaction, et en Emplatre Par Coction.
Le 2em Genre d'emplatres Sont ceux qui doivent leur Concistance
des Oxides Metalliques Sorte de Combinaison que l'on a même divi
Sous le Nom de Savon Metallique Ces Emplatres se Préparent enco
de deux Manieres, ou a l'aide de l'eau, sans eau ces dernières s'appellent Emp

Pommade Rosat Pour la Préparer on choisit des Roses Pâles
le Moment de leur Epanouissement on sépare les Petales d'avec le c
On Contuse legerement, on les Met dans un Pot avec un Peu d'orcanette
et on Verse Par Dessus de la graisse de Porc Nouvellement Préparée e
Legerement Liquifie on a soin de Remuer Pour Bien Mélanger les Pet
Avec la Graisse on a Soin d'emplir le Pot et de le couvrir avec un Par
On laisse en infusion Pendant une douzaine de Jours, au bout de ce
la Graisse doit être Suffisament Colorée et avoir acquise l'odeur de
on met alors le tout dans une Bassine, on la Fait liquifier a un Feu t
doux, on Passe avec Expression a travers une toile, on laisse Refroidir
et on l'enleve ensuite Par couches, une Partie de l'Humidité s'est Preci
avec les Feces, on Fait Refondre de Nouveau la Pommade au Bain m
et on la tient chauffée Jusqu'a ce qu'elle soit Entierement Privée d'hum
On la Coule dans un Pot Pour la Conserver Pr l'usage, lorsque cette
Pommade est Bien Préparée avec soin elle Peut se Conserver un an av
sa Couleur Rose et son Odeur agréable le Pharmacien ne doit jama
en Préparer Pour Plus d'un An. s'il venait a en Manquer il Peut la Remp

La **Pommade Pour les Levres.** qui se Prépare en Prenant de Forte Eau

Que l'on Bat avec de l'Huile d'olive, cette Huile Par l'agitation S'empare de l'odeur de l'eau de Rose, on Prend cette Huile aromatique, on fait Fondre dans cette Huile de la Cire Blanche dans les Proportions d'une Partie de Cire Sur deux d'Huile, on y ajoute un Peu d'Orcanette, et lorsque la Cire est Fondue, on Passe avec Expression, on laisse Refroidir et on obtient une Pommeade agréable que l'on Peut Préparer en tous temps d'autres Personnes Aromatisent encore cette Pommade avec quelques Gouttes d'Huile Essentielle de Roses.

Onguent Basilicum. Pour Exemple d'un onguent Par Simple liquéfaction nous Prendrons l'ongt Basilicum. et l'Onguent de Styrax le Premier S'appelle tetrapharmacum. Parcequ'il est Composé de quatre Medicaments Savoir l'Huile d'olive, la Cire Jaune, la Poix Noire, et la Resine, on met ces 4 Substances dans une Bassine on les Fait liquifier, ayant soin de Remuer sans cesse Pour Empecher qu'elles ne S'attachent au Fond de la Bass il faut aussi donner au mélange quelque Bouillon Parceque la Poix Noire se Dissout assez Difficilement et Cède avec Peine son Principe Colorant On Passe ensuite au Travers une toile on le laisse Déposer et lorsqu'il est a demi Refroidi, on le Décante Pour Séparer les Fèces, Puis on agite le mélange jusqu'a ce qu'il Soit Complettement Froid. quand cet ongt est bien Préparé il est Transparent d'une Couleur hyacinthe très Foncée, si sur la Fin de l'opera On ne l'agitait Point la cire Pourrait s'en Séparer ainsi que la Poix noire Mais avec cette Difference que la Cire Comme Plus legere Viendrait a sa Surface et la Poix Noire se Précipiterait, on le Conserve dans un Pot P.r l'usage

Onguent Styrax Quant a l'onguent de Styrax qui se Prepare a Peu près de la Même Maniere, on doit Prendre la Précaution de Purifier le Styrax en le Faisant Fondre Préalablement dans une Certaine Quantité d'huile de Noix, on Passe au travers la toile Pour en Séparer les impuretés, et on ajoute ce Styrax qu'a la Fin lorsque toutes les autres Substances sont Fondues, il Faut avoir soin d'agiter également de temps en temps jusqu'a ce que l'onguent Soit Totalement Refroidis.

56. Onguent Populeum. dans les onguents Par Coction on a Pour but d'obtenir avec le Principe Extractif la Matiere Colorante Verte des Plantes Employées nous avons Pour Exemple l'onguent Populeum. on le Prepare en deux temps, on Commence d'abord au Printemps a choisir les Bourgeons de Peuplier qu'ils soient bien aromatiques très Resineux et adherent Par Conséquent aux Mains, on les Met dans un Pot, on Verse Dessus de la Graisse de Porc Liquifiée a un Feu doux on a Soin de Remuer Pour que les Bourgeons soient bien imbibés de Graisse il Faut avoir soin Egalement de tenir le Pot Plein et on le Couvre d'une Nouvelle Couche de Graisse Fondue de Maniere a ce que le Pot soit Plein et que les Bourgeons soient Recouverts de Graisse, on Ferme le Pot d'un Parchemin, on le laisse ainsi sans y toucher Pendant a Peu Près deux mois, Epoque ou on Récolte les Plantes Narcotiques comme Morelle, Belladona, Stramonium. Pavots etc on Monde ces Plantes, on les Contuse, d'une autre Part on Prend la Maceration de Graisse on la Met dans une Bassine, on la Fait Liquifier on la Passe au travers d'une toile avec Expression Pour en Separer les Bourgeons qui sont inutiles, Cette Graisse est déja Colorée et a acquise l'odeur aromatique des Bourgeons de Peuplier on la Remet dans la Bassine avec toutes les Plantes et on Fait Cuire Jusqu'a ce que l'onguent soit Presque Privé d'Humidité et qu'il ait acquis une Belle Couleur Verte, on le Passe ensuite avec Expression a travers la Toile, on le laisse Refroidir et on Fend la Couche Pour en Séparer l'Humidité, et les Feces, Puis on le Met au Bain Marie Pour achever de le Priver de toute l'Humidité.

On reconnait que l'ong.t Populeum est Bien Préparé lorsqu'il est d'un Beau Vert qu'il n'est Point Grumeleux et qu'il a l'odeur Mixte des Bourgeons et des Plantes employées; on a Proposé de Préparer cet Onguent avec les Bourgeons séchés a l'étuve et les employant qu'a l'époque ou l'on Peut récolter les Plantes Narcotiques dans l'intention que la Maceration des Bourgeons dans la Graisse ne se Moisissent Pas, mais d'un autre Côté on est Privé de la Plus grande Partie Aromatique des Bourgeons aussi l'ong.t Préparé de cette Maniere est Bien Moins odorant.

On a encore Proposé de Colorer la graisse avec les Plantes dans la Saison et d'Attendre l'époque des Bourgeons Pour mettre en Maceration l'ongt avec les Bourgeons, mais ce seroit tomber dans un Plus grand inconvenient Puisqu'il y auroit 8-a 9 mois a Attendre, enfin au lieu d'Employer les Plantes en Coction dans la graisse, quelques Pharmaciens ont Proposé de N'employer que la Matiere Colorante Verte a l'Effet de Colorer avec L'onguent, mais il faut observer que les Plantes ne sont Pas Seulement Mises Pour donner une Couleur a la graisse mais bien Pour lui Communiquer ses Propriétés et On Manqueroit le But en Employant que la Fécule, quelques Personnes Colore cet onguent artificiellement en Employant un Peu d'indigo et Curcuma. le Jaune et le Bleu Formé un très Beau Vert, mais il n'est Pas Necessaire que l'onguent soit très Verd Pourvu quil acquiert la Couleur a Peu près des Plantes.

Emplatre Fait Par Liquéfaction. Celui Vesicatoire Pour le Préparer On Commence Par réduire en Poudre les Cantharides. et l'Euphorbe en Prenant les Précautions Necessaires. Puis on met dans la Bassine la Cire, la Poix, et la Théréb entine lorsque ces Substances Sont Lequifiées on les Passe au travers une toile et lorsque l'emplatre est a demi refroidi on y ajoute Peu a Peu les Poudres en les Fesant Passer Peu a peu a travers un tamis, et lorsque le Mélange est terminé on met l'emplatre en Magdaleons en Shumectant légerement les Mains avec un Peu d'eau, mais il ne faut Jamais laisser Séjourné l'emplatre dans l'eau, Parceque l'eau s'empareroit d'une Partie des Proprietés des Cantharides. Cet emplatre ainsi Préparé est très bon Pour l'été mais quelquefois en hiver il devient trop Dur, il Suffit Pour l'Hiver de Faire Fondre la Cire et la Poix et de N'ajouter la Thérébentine que sur la Fin, l'emplatre Deviendra Bien Moins Dur Parcequ'on aura Pas donné le tems a l'Essence de Thérébentine de S'evaporer on Conserve cet Emplatre Pour l'usage.

Emplatre Fait Par Coction. celui de Cigüe avant que de le Preparer il faut avoir l'Huile de Cigüe et l'extrait de G. Ammoniaque Pour cet effet on Prend de la G. Ammoniaque en sorte on la Met dans une Bassine on Verse Par dessus du Vinaigre Scillitique, on Fait legérement Bouillir

Jusqu'a ce que le Vinaigre ait Dissout toute la Gomme Ammoniaque
On Passe avec Expression a travers une toile, Pour Separer les impuretés
et on remet ensuite a Evaporer Jusqu'en Consistance d'Extrait mou
d'une autre Part on Prend la quantité de Feuilles de Ciguë, convenable
On les Pile Fortement, on Exprime le Suc et on Fait donner a ce suc
un leger Bouillon, on le Filtre ensuite Pour Conserver sur le Filtre la
Matière Colorante, Verte on Met ensuite le Suc de Ciguë ainsi Dèpuré
dans une Bassine on y ajoute l'Huile de Ciguë, la Cire, la Poix Blanche
et la Resine, on Fait Evaporer Jusqu'a ce que l'emplatre soit Presque
entièrement Privé d'Humidité, on Passe ensuite a travers une toile, on
Remet l'emplatre dans la Bassine on y ajoute la Fecule Verte Pour la
Colorer, et lorsqu'il est a demi Refroidi on y mélange l'extrait de Go[mme]
Resine en ayant Soin de l'agiter avec un Biftortier, lorsqu'il est
tout a fait Froid on le Dispose en Magdaleons. le Codex veut qu'au lieu
de Préparer le Suc de Ciguë on Mette dans l'emplatre les Feuilles de Ciguë
Contusées mais quand l'emplatre est terminé et que l'on Veut Séparer
la Ciguë en le Passant Par la toile, on en Perd une très grande quantité
Qui reste Sur la toile, C'est Pourquoi on a donné la Préference au 1er
Procedé, lorsque Cet emplatre est Bien Préparé il doit être Vert
et ayant une Odeur Mixte de Ciguë et de Gomme Ammoniac.

Emplatre Diapalme Pour Exemple d'un Emplatre qui doit
sa Concistance a un Oxide Métallique et en même temps Préparé au
Bain Marie, on doit d'abord avoir Fait choix d'une Bonne litharge,
l'avoir Pulverisée et levigué, on la Fait ensuite Sécher, il Faut
egalement choisir l'huile. celle qui Convient le mieux Pour les emplatres
est celle d'olive, on Reconnait Facilement, lorsque l'emplatre a été
Préparé avec l'Huile d'œillet, il est Dur a l'exterieur s'enlevant Par
Par Ecaille et Mou interieurement; on met dans la Bassine la
Litharge Préparée, on la Delaye dans l'Huile d'olive on y ajoute en
suite la Graisse de Porc le tout dans les Proportions Convenables
d'un tiers de chaque, on fait liquifier la Graisse a un Feu très doux
On y ajoute ensuite l'eau, il ne faut Pas en Mettre ni trop ni trop

dans le 1er cas l'emplatre est très long temps a se faire et risque de se Colorer, en restant longtemps sur le feu dans le 2eme cas l'eau venant de suite a être Evaporée, on pourrait bruler l'emplâtre, le Mélange est d'abord Rougeâtre, Mais a mesure que l'on le tien sur le feu en ayant soin toujours de l'agiter on le voit changer de couleur, il prend la teinte Rouge sale de Jaune sale et Blanc sale et enfin il devient Blanc, Pendant le Cours de l'emplatre il faut avoir eut soin de ne Pas le laisser Manquer d'eau ce qui se Reconnoit lorsqu'il commence a s'affaisser, on ajoute de suite de l'eau chaude pour ne pas Retarder la Cuite de l'emplatre, on la Reconnoit de deux Manieres 1o lorsqu'en agitant l'emplatre on voit s'elever du Fond de la Bassine des Bulles Ressemblant a des Bulles savonneuses 2o. en en Prenant une Petite quantité que l'on Jette dans l'eau Froide, l'emplatre n'adhère Point aux Doigts en le Malaxant x ensuite x Pour en separer l'eau on remet l'emplatre dans la Bassine. x dans cette Circonstance on le retire de Dessus le Feu et on le laisse Refroidir on le Malaxe ensuite Pour x

on ajoute Par Petits Morceaux la Cire Blanche et Sulfate de Zinc Dissout dans une Petite quantité d'eau sitôt que la Cire est Fondue dans l'emplatre on le retire du Feu on le laisse Refroidir on le Malaxe avec les mains et on le Reduit en Magdaleons, Il a une Précaution a Prendre Pour le Sulfate de Zinc, c'est d'être sur qu'il ne Contient Point de sulfate de fer Pour cet ~~effet~~ après l'avoir Dissout dans l'eau on Jette dans la Dissolution un Peu d'oxide de Zinc, Comme ce Metal a Plus d'affinité avec l'acide sulfuriq que le fer, il Précipite ce Dernier, on Filtre la Dissolution et on le Met dans l'emplatre lorsque l'on a ajouté a la Masse Emplastique la Cire Blanche, mais d'un autre Côté l'emplatre Devient très Dur Par la suite si on Examine avec attention l'eau qui a servi a Faire l'emplatre, elle est un Peu Blanchâtre et elle a une saveur douce légerement Sucrée elle Contient le Principe Doux des Huiles Découvert Par Schelle, elle Contient aussi un Peu de Plomb a l'etat de Sulfate, Pour l'en Séparer on Commence Par Faire Passer dans la liqueur du Gaz hydrogene Sulfuré, s'il existe

un Peu de Plomb il se Précipite a l'état de Sulfure de Plomb et Devient insoluble, on Filtre la liqueur, le sulfure de Plomb reste Sur le Filtre; on Fait ensuite Evaporer la liqueur jusqu'en Concistance de Miel epais, et on obtient une Espèce de Sirop d'une Sucrée assez agréable. Quant a la théorie de Cette Operation elle n'est Pas encore exacte Mais enfin on Crait que l'eau est Décomposée la litharge un Peu très Oxidée l'oxigene de la litharge ou de l'eau blanchit les Corps gras et leur donne en même temps de la Concistance, tandis que l'hydrogène de l'eau Forme avec le Plomb une Nouvelle Combinaison appellée hydrate de Plomb qui Reste en Combinaison avec les Corps Gras, quand on ajoute ensuite le Sulfate de Zinc il est Décomposé en Raison de l'affinité de l'acide Sulfurique Sur le Plomb il se Forme du Sulfate de Plomb.

Emplatre Brulé ou ongt de la mère, qui doit sa Concistance a un Oxide Métallique mais qui est Préparé sans eau, on Commence a Mettre dans la Bassine tous les Corps gras Excepté la cire. Comme l'Huile d'olive, Beurre, Suif, Graisse de Porc, et on chauffe la Bassine jusqu'a ce que les Corps gras Soient Entièrement Privés d'Humidité Ce que l'on reconnait lorsqu'il Commence à Fumer, on retire alors la Bassine du Feu et on y ajoute Peu a Peu la litharge Préparée. il se fait toujours une Vive Efferves(c)ence et on Voit Souvent l'empl Monter dans la Bassine, C'est Pourquoi on Prend la Précaution de l'ater de Dessus le Feu, lorsque l'effervescence est Passée on m la Bassine Sur le Feu on agite Continuellement le Mélange et on S'apperçoit que l'emplatre est Fini lorsqu'il a acquis une Couleur Brune Foncée et qu'on ne Voit Plus de Particule de Litharge Qu'en en faisant Refroidir dans une Carte, l'emplatre a acquis Concistance Moyenne entre les Emplatres et les Onguents, on la Bassine de Dessus le Feu et on y ajoute la Cire Jaune Coupée Par Petits mo lorsqu'elle est Fondue et que l'emplatre est Presque Froid on le Coule dans Carrés de Papier on le laisse Refroidir et on le Coupe Par tablettes. La théorie de Cet Emplatre Concistce en ce que la litharge est Presque de

et cet Effervessence dont nous avons Parlé est due a l'acide carbonique qui se Dégage au dépend du carbonne de la graisse, dans cette operation il se Forme également de l'eau et il y a du gaz hydrogene de Dégagé - au bout de quelque temps qu'on garde cet Emplâtre il se recouvre de Petites Gouttelettes d'eau et Blanchit a sa Surface, on Remedie a cet inconvenient en le Faisant Fondre de Nouveau.

des Huiles. Essentielles on Peut en Distinguer Plusieurs Classes Savoir les Huiles Fugaces, les Huiles legeres, les Huiles Pesantes, les Huiles Concretes, les Huiles Camphrées, et les Huiles Liqueureuses,

1°. Huiles Fugaces on Entend Par Huiles Fugaces celles que l'on ne Peut Obtenir Par Distillation Parcequ'elles Se Volatilisent trop Promptement Telles sont les Huiles de Jasmin, de Tubereuse, de L'heliotrope et Violettes, Pour obtenir ces Sortes d'Huiles on imbibe des cotons d'huile d'olive, et on les Dispose Stratum, Super Stratum, avec des Couches de Fleurs de Jasmin, ou Tubereuse on les laisse en Macération, on renouvelle même les Couches de Fleurs Jusqu'a ce que l'huile Soit trés chargée de l'odeur de ces Fleurs on Exprime alors ces Cotons et on obtient l'huile de Jasmin ou de tubereuse, si on Veut ensuite Séparer l'Huile Essentielle avec l'Huile d'olive on agite cette Huile avec de l'Alkool. lequel a la Proprieté de Dissoudre Toutes les Huiles Essentielles et on Obtient l'Esprit de Jasmin ou Tubereuse cette Operation se Fait Plus Particulierement chez les Parfumeurs.

de la Distillation. avant de que de Passer aux autres Huiles Essentielles nous allons nous Occuper de la Distillation qui est une Operation qui a Pour But de Séparer Parmis les liquides ceux qui sont les Plus Volatils d'aprés la Maniere d'Operer on Distingue deux Sortes de Distillation celle qu'on appelle Distillation a Feu nud. Parcequ'on se sert que de la Cucurbite Surmontee de son chapiteau et du Réfrigerent la 2eme est appellée Distillation au Bain Marie, Parcequ'on se sert d'un bain Marie d'Etain que l'on fait entrer dans la Cucurbite. cette Sorte de Distillation est le Plus Souvent accompagnée d'une autre Piece appellée Serpentin. les Huiles Essentielles et les Eaux Distillées ne Peuvent se Préparer qu'a feu nud Parcequ'il Faut au Moins la chaleur Continuelle de l'eau Bouillante Pour Forcer les Huiles Essentielles a monter dans la

Dans la Distillation, Quant à la Distillation au Bain marie elle se Plus Particulièrement lorsque l'on veut obtenir l'alkool ou Prépar les eaux Spiritueuses. Composées

2°. Huiles Essentielles. Légeres on les appelle ainsi Parcequ'elles la Propriété de toujours Surnager l'eau, nous Prendrons Pour l'Huile Essentielle de Menthe Poivrée, Pour l'obtenir on choisit Menthe Poivrée à l'epoque de sa Floraison, on l'incise et on Empl la Curcurbite d'une Alambique on Verse Par Dessus de l'eau de Jusqu'à ce que les Fleurs baignent bien dans l'eau on ajoute Chapiteau et le Refrigerant Puis on adapte un Recipient Parti Qu'on appelle Recipient Florentin il la la Forme d'une Poire, il est Par un long Colet, Sur le Coté est Placé un tube en Forme d'S un Rempli d'eau de Menthe et on adapte un tube en S au Balon, on a eu de Lutter l'alambic ainsi que les Jointures avant que d'y mettre le on chauffe assez Brusquement Pour Faire arriver l'eau à l'Ebullit et on obtient de Forte Eau de Menthe chargée d'Huile Essentiell Vient Se Placer dans le Col Droit du Récipient et la Surabondan d'eau de Menthe de Déchargé Par l'S. et est Reçue dans le Balon On Continue la Distillation toujours en Entretenant le Même Dégré de Jusqu'à ce qu'il ne Passe Plus d'huile, alors on cesse le Feu, on Delutte la et le Recipient Florentin, et lorsqu'on veut retirer l'Huile Essentiell Bouche l'S du Récipient on Remplit le Col du Recipient d'eau Distill de Menthe Jusqu'à ce que l'Huile Soit arrivée à la Partie la Plus étroi du Recipient, Pour enlever l'Huile on Prend une Petite Pipette et on Coule de Suite dans un Flacon.

les Huiles Essentielles ne Sont Pas toutes de la même Couleur celle Menthe Poivrée est un Peu Verdâtre quelquefois même d'un Vert Bleu Celle qui nous Vient d'Angleterre, l'Huile de Camomille est tout à fa Bleu, l'Huile d'absinthe Verte, de Nerôli ou de Fleurs d'orange est Rougeâtre Huile de Citron est Jaunâtre.

3°. Huiles Essentielles Pesantes. les Huiles Essentielles Pesa on les appelle ainsi Parcequ'elles Se Précipitent au Fond de l'eau, elles

toutes retirées de Plantes Exotiques, Nous Prendrons Pour Exemple l'Huile Essentielle de Gerofle, Pour l'obtenir on met dans le Fond de la Cucurbite une claie d'osier on Place Dessus la quantité de Gerofle dont on Veut obtenir l'Huile on Couvre ensuite ces Gerofles d'une Forte Couche de Sel Marin et on Verse Par Dessus de l'eau de Rivière le Sel Marin est ici ajouté Pour Donner Plus de Densité à l'eau et Par cette Densité l'eau acquiert une chaleur Beaucoup Plus Forte qui Peut aller Jusqu'à 80 Degrés Laquelle Bout dans l'intention de Faire l'Huile a Monter dans la Distillation, on adapte de Même le Chapiteau et le Refrigerent mais on se sert ici d'un Simple Recipient, on chauffe Fortement, le 1er Produit qu'on obtient est de l'eau très laiteuse, chargée de quelques Gouttes d'Huile Essentielle. On Coobe ce Produit sur les Mêmes Gerofles et Recommencer à Distiller et après trois ou quatre Récoobation on Obtient toute l'Huile de Gerofle qui se Précipite au Fond du Recipient, Pour la Séparer il Suffit de Décanter l'eau et de Mettre les Dernieres Portions dans des Entonnoirs que l'on Bouche avec le Doigt, lorsque cette huile est Bien Ramassée au Fond de l'entonnoir on la Coule dans un Flacon, lorsque cette Huile est Bien Préparée elle n'est Jamais aussi Colorée que celle que l'on Vend dans le Commerce elle a une Odeur Extrêmement Forte et une Saveur âcre tellement Caustique qu'on s'en sert Pour les Maux de Dents, c'est Pour obtenir l'Huile de Gerofle que les anciens employaient la Distillation Per Descensum, elle Concistait à se Servir d'une Jatte de Verre dans laquelle on Mettait de l'eau on Recouvrait cette Jatte d'un linge Sur lequel on Posait le Gerofle et on Plaçait ensuite sur le Gerofle le Plateau d'une Balance dans lequel on Mettait des charbons allumés, le calorique Forçait l'huile Essentielle à Sortir des Gerofles, cette huile Traversait l'eau et se Précipitait au Fond du Vase, on abandonné cette Distillation Parcequ'on ne Pouvait agir que sur une très Petite quantité de Gerofle et Parceque l'huile qu'on obtient était très Colorée à Raison de ce que la chaleur Brulait un Peu les Gerofles.

4°. Huiles Essentielles Concrettes on appelle ainsi celles qui sont sujettes

64. au Moindre Froid de se Solidifier et Prendre Souvent une Forme
Cristalline telles sont l'Huile de Roses, d'anis, nous nous arrête
à Cette Derniere, on Peut Obtenir des anis deux Sortes d'Huiles
Par Distillation et Par Expression, Pour l'obtenir Par Distillation o
les anis Entiers sur une claie Placée au Fond d'une Cucurbite, on Ve
de l'eau Par Dessus, on adapte le Chapiteau et le Refrigerant a
que le Récipient Florentin mais avec cette Difference qu'il ne fa
jamais Rafraichir entierement ny l'eau du Refrigerent ny l'e
du Recipient Parceque sans cela l'Huile se Concretterait et s'arrete
dans le Passage, on termine de Même son operation lorsqu'il ne Passe
d'Huile et on l'enleve du Récipient Promptement dans la Crainte qu
ne se Refroidisse, cette Huile au Moindre Froid devient Concrette se
Cristallise et Prend la teinte d'un jaune Verdâtre elle a une odeur
Désagréable et une saveur âcre et très Caustique on ne doit jam
l'employer interieurement ou au Moins en très Petite Quantité e
Peut servir Pour les Maux de Dents
Pour obtenir Celle Par Expression on Concasse les anis on les m
dans un tamis ou les Expose à la Vapeur de l'eau Bouillante Jusqu
Ce que les anis soient très chaud, on les met de suite dans une
de toile et on les soumet à la Presse entre deux Plaques chauffées
l'eau Bouillante on obtient une Huile Mixte Formée de l'huile
des cotyledons et de l'huile Essentielle contenue dans les Envelopes, cet
Huile ainsi obtenue ne se Concrete Pas aussi Facilement que la 1re a
une saveur Beaucoup Plus Douce et une saveur Plus agréable c'est
Huile que l'on Doit Employer dans les Potions.
5°. Huiles Camphrées c'est Mr Proust qui a Découvert ces Espe
d'Huile et qu'il a appellé Camphrées Parcequelles laissent Depo
du Camphre se sont les Huiles Essentielles des Labiées Comme
de Romarin, Sauge, de thym Venant de la Province de Murc
en Espagne. si l'on Prend ces Huiles Essentielles et qu'on les
à l'air dans une Capsule de Verre elles s'épaississent et elles se Res
et Finissent Par laisser Déposer une Substance Solide Cristallisa

que Mr Proust a reconnu Pour être du Camphre, Depuis cette Découverte on a imaginé de Faire du Camphre Factice en traitant l'Huile Essentielle de Térébenthine avec l'acide Muriatique, mais on a remarqué que tous ces Camphres Factices, Conservent une Odeur analogue à l'Huile qui a servi à le Former, et qui d'après Mr Vauquelin ces Camphres ne sont Point solubles dans l'acide Acetique.

6°. **Huiles Essentielles Butireuses** de l'Huile Essent But c'est le Beurre de Muscade, le Pharmacien Devroit toujours la Préparer Parceque Celui que l'on Vend dans le Commerce est toujours Falsifiée Pour Faire cette Huile Essentielle, on choisit les Muscades qui N'aient Point été Piquées, on les Concasse, on les met dans un tamis que l'on Expose à la Vapeur de l'eau Bouillante jusqu'à ce que les Muscades soient bien Penetrées d'Humidités et on Extrait l'huile de la Même Maniere que le Beurre de cacao. lorsqu'il est bien Pur il a une Couleur d'un Jaune Rougeatre très Ferme d'une Odeur très agréable, d'une saveur Acre et chaude, soluble Complettement dans l'alkool. Caractere qui Distingue le Vrai Beurre d'avec Celui qui est Préparé avec la Moelle de Bœuf.

des Eaux Distillées on les Divise en Pharmacie en eaux Aromatiques et en eaux Dites inodores Ce n'est Pas que ces Dernieres soient sans odeur mais Par Comparaison elles sont Bien Moins Odorantes que les 1res Nous Prendrons Pour Exemple d'une Eau Aromatique, l'eau de Fleurs d'Orange. Pour la Préparer on choisit des Fleurs d'orange Bien Fraiches, Blanches et Epaisses, on les Met dans la Cucurbite d'une Alambic au Fond de Laquelle on a Placé une claie, On Verse Par Dessus de l'eau de Riviere, On adapte toutes les Pieces et on Procéde à la Distillation à un Feu de Maniere d'obtenir le Fillet On Continue la Distillation jusqu'à ce qu'on ait Obtenu une livre d'eau Par livre de Fleurs Pour l'eau de Fleurs d'Orange Double, une Pinte Par livre de Fleurs Pour l'eau de Fleur d'orange Simple. On arrête ici la Distillation, lors que l'eau de Fleurs d'orange est Bien Faite elle doit toujours être un Peu Laiteuse à cause de l'huile Essentielle qui se trouve en suspension dans l'eau, son Odeur est très agréable

 Sa Saveur est amère, Mais quand on la garde quelque temps l'H[uile]
Se Dépose Sur les Parois des Bouteilles et les Tâches dun jaune[...]
L'eau Devient alors Claire elle en est Même Plus agréable, l[e]
Pharmacien ne doit Jamais Faire usage des Eaux de Fleur[s]
d'Orange du Commerce qui Viennent dans des Stagnons, Par[ce que]
1°. ces Eaux ont été Generalement Distillées Sans Précaution[s avec]
les Fleurs et les Feuilles 2°. Parceque Ces Stagnons Sont Soud[és]
avec du Cuivre, et que l'eau de Fleurs d'orange Distillée sa[ns]
Précaution avec les Fleurs et les Feuilles est Sujette a Devenir
Par la très Dangereuse, d'ailleurs elles ne Sont Jamais aussi ag[réables]
Ni Pour la Saveur ni Pour l'odeur Comme celle qu'on Prépare chez [soi].

Eau de Roses. on Prépare l'eau de Roses de la même mani[ère]
en ayant Soin Seulement de Ne retirer Pour Produit que l livre Po[ur]
l'eau de Roses obtenue est Comme l'eau de Fleurs d'orange tou[jours]
un Peu louche lorsqu'on Vient de la Distiller, mais au Bout de quel[que]
temps elle Devient très Claire Sans tâcher les Bouteilles, Parcequ[e]
le Peu d'Huile tenue en Suspension dans l'eau Se Concrette et
a la Surface de l'eau, Quand a la Manière d'obtenir Cette Huil[e]

Essence De Roses

elle Conciste a Mettre les Roses du Rosa Santifolia avec le[s]
Calices dans un tonneau Couche Par Couche avec du Sel Mari[n]
de les laisser en Macération ainsi Pendant 2 mois au bout de[ce]
temps on Procède a la Distillation Comme Pour les autres Huiles
Se Servant du Récipient Florentin, Mais en Prenant la Précauti[on de]
Ne Jamais Raffraichir Entierement Parcequ'elle est Concrète.
toutes les Eaux Aromatiques Distillées Sont Susceptibles de Se Con[server]
au Moins deux ans a Raison de l'Huile Essentielle qu'elles [contiennent]
Cependant il Faut toujours Prendre la Précaution de les mettre d[ans]
des Bouteilles de Grès Bien Bouchées Seulement avec du Papier
et les Mettre dans un lieu Frais a l'abri de la Lumiere.

Eau de Laitue Quant aux Eaux Dites inodores Nous Prend[rons]
Pour Exemple l'eau de Laitue, Pour la Préparer On Prend une Qua[ntité]
Suffisante de laitue ou la Cultivée et on Emplit la Cucurbite dan[s]

On Verse Par Dessus l'eau Necessaire, et on Procède a la Distillation Pour Retirer les deux tiers au Moins de l'eau Employée, on Délute On Remet dans la Cucurbite de Nouvelle laitue et on Verse Par Dessus la 1re eau Distillée On Recoobe ainsi Jusqu'a trois Fois, on obtient Alors une Eau Aromatique d'une Odeur Vireuse d'une Saveur un Peu Désagréable elle est même un Peu Louche, 4onces de cette Eau Distillée equivaut a un grain d'opium. et Calme Plus Doucement, c'est ainsi que l'on Doit Préparer toutes les Eaux dites inodores et on Verra qu'elles Porteront avec elles une Odeur et une Saveur Marquée Suivant la Plante qu'on aura Employée. le Plus Difficile c'est de Pouvoir les Conserver on Doit les Mettre dans des Bouteilles de Grés Fermées avec un Parchemin, au Bout d'un Mois qu'on les a Distillées il Faut les Filtrer Parce qu'elles laissent déposer des Flocons Mucilagineux qui ne Tarderaient Pas a Faire Croupir l'eau, après la Filtration on les remet dans des Bouteilles de Grés et les Tenir a la Cave a l'abri de la lumière Malgré ces Précautions on a Beaucoup de Peine a les Garder un An il y en a Même Plusieurs d'entr'elles qu'il Faut Renouveller tous les Mois

Des Huiles Empireumatiques.

ces Huiles ne Peuvent s'obtenir que Par la Distillation a la cornue des Substances Animales et Végétales. Nous ne Parlerons dans ce moment ci que de l'Huile empyreumatique Végétale Pour l'obtenir on Prend une Substance Végétal Quelconque a l'état Sec et Surtout le Corps ligneux en Prenant Pr Exemple le Gayac On met le Gayac dans une Cornue, on adapte une alonge et un Balon Tubulé et a la tubulure du Balon on ajuste un tube Recourbé que l'on Fait Plonger dans la Cuve Pneumato-chimique on lutte les Jointures On chauffe la Cornue Par Degrés on Commence Par obtenir l'air des Vaisseaux Puis en augmentant le feu on obtient de l'eau qui est D'abord incolore et qui Devient de Plus en Plus Colorée a mesure que l'on Poursuit la Distillation on obtient Pour Gaze de l'acide Carbonique et de l'hydrogène Carboné, On Continue l'operation Jusqu'a ce qu'il ne Passe Plus rien. on trouve alors dans la Cornue un charbon Végétal qui est très léger et très Volumineux Susceptible de s'incinerer très Facilement en le Brulant a l'air, on en obtient alors des Cendres qui étant Lessivées Peuvent Fournir Differents Sels et Particulièrement du sous Carbonate de Potasse, quant aux Produits obtenus dans le Balon on le Verse dans un Entonnoir Pour separer la Partie Aqueuse avec l'Huile. Cette Partie

 Partie Aqueuse est Employé dans les arts Comme Acide Pyroligneux
Mais aujourd'hui c'est de l'acide Acetique chargée d'un Produit
Empyreumatique qui lui Communique une Odeur et une Saveur
Désagréable quand a l'Huile Empyreumatique si elle est trop Co
On Peut la rectifier en la Distillant sur du charbon, le charbon
S'empare de la Matière Colorante et on obtient une huile legère
Sans Couleur d'une Odeur toujours Empyreumatique mais m
Désagréable que l'Huile animale, elle a toujours une Saveur âcre
cette Operation, tous ces Produits Differents se sont Formés au Dép
de l'origène de l'hydrogène ou servit a Former de l'eau, et l'oxi
l'hydrogène et Carbone ont Formé dans des Proportions Differen
de l'acide acetique et l'huile ce sont ces Principes qu'on appelle e
Chimie Mediats.

des Substances Animales

On Peut les Diviser d'a
Leur Concistance en Liquide Molle et Solide. Les Substances li
Extraites des Animaux Sont le Lait la Bile et le Sang. les Sub
Molles Sont la Graisse et la Chair ou Muscles, les Substances
Solides Sont les Cornes, les Os.

du Lait

Le lait est une Espèce d'Emulsion Animale d'une c
Blanc Matte d'une Concistance Assez Epaisse d'une Saveur Douce ag
et un Peu Sucrée d'une Odeur Suave Surtout au Printemps, si le l
Est Anciennement trai et qu'on le Laisse Reposer il ne tarde Pas a
Couvrir d'une Couche Epaisse Jaunâtre qu'on Appelle la Crême,
Lait Ecrémé sera alors plus Blanc et moins Concistant, si on le Co
avec de L'eau Comme on Fait Ordinairement a Paris il Devient e
Beaucoup Moins Concistant et Prend une Couleur Bleuâtre sa
et son Odeur est Presque Nulle, l'usage du Lait dans la Pharmaci
d'en Faire du Petit Lait, Pour cet Effet si on a Pris du Lait Non
Trai on le laisse Reposer quelques Heures Pour Pouvoir Separer la Crê
On met Ensuite le Lait ecrémé sur le Feu dans une Bassine d'arg
ou Argentée et on Pousse a l'Ebullition, si on ne l'avait Ecrém
Pourrait au Moment qu'il Bout Enlever la Couche Epaisse qui
Forme, Puis on y ajoute une Cuillerée ou deux de Vinaigre Suivant

de Lait en agitant avec la Cuiller on voit de suite que la Partie Caseuse se Coagule et se Separe du serum, si on Goutte cette Partie Caseuse Elle doit être sent acide tandis que le serum est très doux, on Passe le lait Par un tamis, on Netoie la Bassine on Bat dedans quelque Blancs d'oeufs avec un Peu d'eau Fraiche, Pour Faciliter la Clarification, si il est bien clarifie le serum doit être très clair, on le Jette de suite sur un Filtre que l'on a Préalablement Lavé Pour lui enlever le Mauvais gout du Papier. il est Très Essentiel de Prendre Cette Précaution Parceque le Petit Lait est Susceptible de S'emparer du Gout et de l'odeur du Papier on obtient un Petit lait d'un jaune Verdâtre se Melant Difficilement a l'eau a Raison de sa Concistance d'une saveur Douce Sucrée et d'une odeur Particulière, on Peut encore Préparer le Petit Lait en Employant la Presure, lait caillé dans le 1er Estomac des Jeunes Veaux, on Prend une Petite Quantité de cette Présure on la Delaye dans un Peu d'eau et on la Met au Lait Froid, on Le Porte ensuite Seulement sur les cendres chaudes, en ayant soin d'agiter le lait de temps a autre, on voit la Présure Reagir sur la Partie Caseuse et la Coaguler en Masse laquelle Diminue Sensiblement a Mesure que le lait acquiert de la chaleur aussitôt que l'on apperçoit que le serum Devient transparent on Jette le lait sur un Tamis ayant soin de le laisser égoutter tranquillement on termine Ensuite le Petit Lait Comme cy dessus. Par ce Dernier Procédé qui est un Peu Plus Long on est Toujours sur d'obtenir le Même Petit lait n'étant Point sujet a Prendre le Gout acide du Vinaigre, si on en a Mis trop on Peut encore Reconnoître que le Petit Lait est Bien et Nouvellement Préparé avec le sirop de Violettes il Doit Verdir legerement ce sirop Parceque la Couleur jaune Verdâtre du serum Forme avec le bleu du sirop une couleur Verte, si au Contraire il Rougit le sirop de Violettes c'est une Preuve qu'il est anciennement Fait ou qu'on a mis trop d'acide, le Petit lait ne Peut Pas se Conserver longtems dans l'été au Bout de 24 heures il se trouble et Devient souvent acide dans l'hiver il se conserve au Plus deux jours, une des Propriétés Chimiques du Petit lait c'est de Décomposer l'Emétique.

de l'analyse du Lait on Peut Considerer Cette analyse Comme une analyse spontanée, le Lait est Composé de 3 Parties Principales savoir la Partie Butireuse, celle Caseuse et le Serum Pour isoler ces trois Parties et les Examiner Separement, On Abandonne

... en Pharmacie.

70. Le Lait Nouvellement Trai a lui-même et on enleve la Couche ép
et Jaune qui le Recouvre on Met Ensuite la Crême dans une Barate
Force d'agiter on separe la Matiere Butireuse et Liquide qui Reste
Nomme Lait de Beurre, Cette Séparation ne Peut se Faire Sans que la
Nait Eprouvée une Legere Fermentation acide, la Preuve c'est que
Lait de Beurre est toujours aigre, ce n'est autre chose que du Serum
Chargé d'une Petite Portion [illegible] de Partie Caseuse. on lave
Beurre dans de l'eau Fraiche a Plusieurs reprises jusqu'a ce que l'eau
Claire, dans cet état le Beurre Jouit d'une certaine Concistance,
Jaunâtre il a une Saveur Fraiche trés agréable et une odeur Arom
qui lui est Particulière. Mais il ne Conserve Pas long-temps cette Fra
it Prend une Odeur de Rance sa Saveur Devient Âcre et sa Couleur de
Quelle était Blanchit. le Beurre d'aprés l'analyse qu'on en Peut Faire
des Principes Analogues aux Substances Vegetales, si on Expose le
a la chaleur il se liquefie se Prive de toute Humidité ce que l'on
Lorsqu'il ne Petille Plus, il se Forme une Espèce d'Ecume qui n'est
Miscible au Beurre, c'est la Portion caseuse qui se trouvoit au
On Passe a travers une toile et on obtient ce qu'on Appelle Beurre
Dans cet Etat il n'est Plus agréable a Manger il a Perdu sa Saveur
agréable et son Odeur. si on le Met dans une Cornue qu'on adapte
Cornue un Balon Tubulé et a la tubulure du Balon un tube Recour
que l'on Fait Plonger dans l'appareil ~~Pneumato~~ avait Pneumato chimique si on ch
On obtiendra de l'eau chargée d'acide Acetique de l'Huile Em
Trés Penetrante du Gaz acide Carbonique et de l'Hydrogene car
il Reste dans la cornue un charbon Vegetal trés Volumineux
S'incinerera trés Facilement il existe donc dans le Lait un Pr
Vegetal Provenant de la Nourriture de l'animal. si on Prend
Ensuite le Lait Ecremée qu'on l'abandonne a lui même au
Temperature Elevée il se Separera en deux Parties, on Peut accelerer
Separation en ajoutant un Peu de Presure, l'une sera Epaisse Blan
d'abord legere occupant un Volume Assez Considerable s'affaiss
Par la Suite ce sera le Fromage, l'autre Partie est Liquide c'est le Seru
ou Petit Lait. le Fromage est Comme Filamenteux a une saveur Fraic
agréable et une Odeur Particuliere, si on continue de l'abandonne

Les Molécules se Rapprochent de Blanches qu'elles etoient elles Finissent Par se Colorer et Prennent en Même temps une Odeur et une Saveur très agréable On ne Peut Conserver ce Fromage qu'en y ajoutant du Sel autrement il Passe Assez Promptement à la Fermentation Putride, si on le Met dans une Cornue avec le Même Appareil que Pour le Beurre on obtiendra Pour Produit de l'eau Ammoniacal de l'Huile Empireumatique Fetide, du Carbonate d'Ammoniaque et du Gaz hydrogene carboné; il Restera dans la Cornue un Charbon animal Très Compacte et Difficile a incinerer, ainsi le Lait Contient une Seconde Partie Entierrement Analogue aux Substances Animales composée Par Conséquent d'Oxigene d'Hydrogene, de Carbone, d'Azot Tandis que le Beurre Pur ne Contient Point d'Azot.

Sel ou Sucre de Lait

Le Serum ou Petit Lait que nous Avons Preparés Plus Haut Pour l'usage Pharmaceutique, si nous le Prenons Bien clair et qu'on le Mette a Evaporer il se troublera de Suite Parcequ'il Contient Encore une Petite Quantité de Partie caseuse qui se trouvant en Dissolution dans le Liquide, si on Continue l'evaporation Jusqu'a Forte Pellicule et qu'on Porte dans un lieu Frais, on Obtiendra une Masse Saline que l'on appelle Sel ou Sucre de Lait Mais cette Masse Saline N'est Pas Blanche il Faut la Dissoudre dans une Quantité d'eau Chaude et Filtrer; la Partie Caseuse qui Coloroit le Sucre de Lait Devient insoluble et reste sur le Filtre on Evapore de Nouveau et Fesant Cristalliser on obtient une Masse Saline très Blanche Croquant sous la Dent Sans odeur mais d'une Saveur Douceâtre ce qui lui a Fait donner le Nom de Sucre de Lait Ce Sel est Très Composé on y rencontre une Matiere Particuliere qu'on appelle Acide Saccolactique, du Phosphate de Soude, et un Peu de Soude Carbonatée On se Servoit autrefois du Sucre de Lait Pour Falsifier les Cassonades. Du Reste Cette Substance est Peu utile en Pharmacie.

72\. Tous les Laits des Animaux Peuvent Varier dans leurs Principes
Non seulement d'après l'espèces Mais encore d'après le Genre de Nourrit
Donné a l'animal, il Faut Consulter la Dessus le mémoire très interess
Sur le Lait de tous les animaux Par M.rs Deyeux et Parmentier, le
de Vache Paroit le Mieux Proportionné Sauf les Variations qu'on
Lui Faire Subir d'après la Nourriture de l'animal, on Peut le Rendre
Alternativement Sucré ou Amer et Plus ou Moins Coloré le lait de
et de Jument se Ressemblent Beaucoup et sont Extrêment Sucré
Contiennent Peu de Beurre a Raison de ce Principe Sucré très abond
le lait de Jument dans certains Pays et Particulierement chez les
On Fait Passer ce lait a la Fermentation Spiritueuse, et on Obtient
la Distillation une Espèce d'eau de Vie qu'ils Boivent avec sausua
le Lait de Chèvre est chargé en Partie Caseuse et Contient très
de Beurre; le lait d'Anesse est Egalement Doux Moins concistan
que le Lait de Vache, c'est Pourquoi on le Fait Prendre aux Personnes
Enfin d'après cette Proprieté qu'a le Lait de Participer singulierem
de la Nourriture que l'on donne aux Animaux on a Fait cette appl
a la Medecine et on est Parvenu a Guerir des enfants en Bas âge
Fesant Prendre a la Nourrice des Medicaments Necessaires.

de la Bile c'est un liquide que l'on trouve dans une Poche
Particuliere appellé Poche a Fiel, ce liquide Extrait Nouvellement
est d'un Jaune Verdâtre très Foncé d'une Saveur amère insupportabl
et en même temps Douceâtre d'une Odeur Particuliere tirant un Pe
Sur celle du Musc ce liquide abandonné a lui même se Gâte et Pa
très Promptement a la Fermentation Putride, la Bile des Jeunes Va
et celle du Boeuf est Employée en Pharmacie Pour en Faire un Extr
Pour cet Effet on retire le Fiel de Dedans les Poches, on le Passe Par un
assez Serrée Pour qu'il ne se trouve Point de Corps Etrangers, on Rencon
Très Souvent dans le Fiel des Petites Concretions Pierreuses qu'on appelle

ou Bezouard, on fait ensuite Evaporer le liquide a un feu très Doux et lorsqu'il est amené en Concistance Sirupeuse on achève son Evaporation au bain Marie jusqu'en concistance Pilulaire et on le Conserve dans un Pot mais cet Extrait au bout de quelque temps Devient un Peu liquide Parcequ'il attire l'humidité a Raison des Sels Déliquessens qu'il Contient, comme Muriate de chaux, Mr Thenard dans l'analyse qu'il a fait de la Bile y a trouvé un Principe Particulier qu'il a appellé Pychromel a raison de sa Propriété d'être en Même Tems Amère et Douceâtre.

du Sang. C'est un Liquide Rouge qui Existe dans tous les Animaux Vertebrés mais qui Diffère Par sa Saveur et Son odeur de l'Espèce d'Animale Dont on le retire. Pour Faire l'analyse du Sang il faut lui Faire Subir comme au Lait l'analyse Spontanée en l'Abandonnant a lui même il se sépare de suite En deux Parties Bien distinctes la Premiere Epaisse d'une Couleur Rouge Assez Solide Pour être tenue dans la Main On la Appellée le Cruor. Vulgairement Caillot la Seconde Partie est Fluide Presque sans Couleur. Cependant d'une Plus Forte Concistance que L'eau Ordinaire on la Nomme le Serum du Sang. Ces deux Parties Sont ensuite Composées d'autres Principes, si on Prend le Cruor dans la main et qu'on le Porte Sous le Filet d'une Fontaine et Qu'on le Lave l'eau Enlevera la Matière Colorante et il restera dans la Main une Substance a Peuprès Analogue au Gluten Elastique c'est la Partie Fibrine du Sang qui est la Plus Animalisée Puis qu'elle Passe de suite a la Fermentation Putride. C'est dans la Matière Colorante du sang Que les Chimistes ou Découvert l'Acide Prussique On y Rencontre Egalement un Peu d'Oxide de Fer. dans la Partie sereuse on y rencontre une Grande Quantité d'Albumine absolument analogue aux Blancs d'œufs, c'est a Raison de la Presence de Cet albumine que l'on Fait usage du Sang dans les Grandes Clarifications, après avoir Chauffé le Serum du Sang en avoir Coagulé l'albumine, on y trouve Egalement des Petites Portions de Fibrines qui s'en séparent Par la chaleur, on Filtre et en Fesant Evaporer on obtient Plusieurs Sels, Comme Sulfate de Soude, Phosphate de Soude, Soude Carbonatée

74. d'Après ce que nous venons de dire le sang n'est pas très utile à la Phar[macie]
parce que nous sommes dans l'usage d'employer pour clarifier les blancs.
on se sert seulement du sang desséché que l'on calcine fortement dans un

Prussiate de Fer.

creuset avec du sous carbonate de potasse pour obtenir le prussiate de pot[asse]
que l'on décompose ensuite par du sulfate de fer et on obtient une
substance de couleur bleu qui se précipite et que l'on connoit dans
les arts sous le nom de bleu de Prusse.

des Graisses ce sont des matières plus ou moins blanches
et plus ou moins conciftantes que l'on trouve dans presque tous les an[imaux]
les principales employées en pharmacie sont les graisses de porc,
de mouton, d'ours et de vipères.

Graisse de Porc. Pour préparer la graisse de porc, on prend ce qu'on
appelle la palme que l'on trouve sous les piplons de l'animal. on com[mence]
par enlever la membrane cartilagineuse qui la recouvre, on la coup[e]
ensuite en petits morceaux on la pétrit et on la lave dans l'eau fr[oide]
pour enlever tout le sang jusqu'à ce que l'eau sorte sans couleur, on
la laisse égoutter, quelque personne la pile en outre dans un mortier
de marbre pour rompre les vesicules qui enveloppent la graisse, on
la met dans une bassine avec un peu d'eau pour qu'elle ne brule pas
et on chauffe jusqu'à ce que la graisse devienne claire et que l'on voy[e]
facilement le fond de la bassine, on passe ensuite avec expressi[on]
on la laisse refroidir pour que l'eau se précipite on l'enlève ensui[te]
couche par couche pour la mettre dans des pots que l'on place ensu[ite]
dans le bain marie pour achever de la priver d'eau ce que l'on recon[noit]
en en jettant une petite quantité sur des charbons ardents, elle doi[t]
s'enflammer sans petiller, on la conserve ensuite pour l'usage
Quand la graisse est bien préparée elle doit être blanche bien unie d'un
gout doux et sans odeur. pour l'avoir dans cet état il est essentiel
de la prendre dans une saison convenable, comme en automne.

Car si on la Prend au Printemps ou dans le Cours de l'été la Graisse est Presque toujours Molle et un Peu Grumelleuse, si on Veut tirer Parti de tout on Prend Ce qui reste Sur la toile, aprés l'avoir Passé on le remet dans la Bassine et on Chauffe Plus Fortement que la 1re Fois Jusqu'à Ce que les Membranes deviennent Séches et Croquantes on Passe ensuite avec Expression, mais la Graisse qu'on obtient est un Peu Colorée elle a une Légére Odeur Empireumatique on doit se servir de cette Graisse Seulement Pour l'Onguent de la Meré On Prépare de la Méme Maniere le Suif de Mouton. avec cette Difference Que l'on Doit le laver dans l'eau Tiede a Cause de sa Concistance. et qu'on est Forcé de le tenir un Peu Plus longtems sur le Feu. les Graisses d'ours. de Blaireau, ne se Préparent Pas dans les Pharmacies on les trouve dans le Commerce. Enfermées dans des Bouteilles a Raison de leur Fluidité, Durante.

Graisse de Vipéres. comme Graisse Fluide nous Préparons en Pharmacie Celle de Vipères Pour cet Effet on Prend des Vipéres Vivantes Par la Queu et on leur Coupe la Téte sous une cloche Pour qu'il N'arrive Point d'Accident on est dans l'usage de Conserver la Téte dans l'alkool Pour servir de Amulette aux Enfants, on Depouille ensuite la Vipére Comme une Anguille, on Separe les Visséres et Surtout les intestins, c'est autour de ces intestins que Se trouve la Graisse, on met ces intestins dans un Petit Poëlon sur le Feu on lequifie cette Graisse et on Passe avec Expression a travers une toile, on la Coule de Suite dans des Bouteilles et lorsqu'elle est Refroidie, on Bouche Ermetiquement, cette Graisse a une Odeur Particuliére elle est d'un Blanc Sâle, quant a la Chair de Vipére elle Peut servir a Faire du Bouillon avec lequel on Preparoit autrefois le Sirop de Vipéres, on Emploie encore la Poudre de Vipéres a l'etat Sec Pour en Prèparer la Poudre de Viperes

des Chaires ou Muscles. on Peut en Prèparer des Bouillons Medecinaux telles sont les Bouillons de Tortues de Veaux, de Poulet, etc Nous Prendrons Pour Exemple le Bouillon de Tortue Pour cet Effet on choisit des tortues Vivantes on sépare la Carapasse d'avec le Plastron en sciant les Ligatures qui unisse ces deux Pieces, Puis a l'aide du Scapel on Separe

76. la Peau Rugeuse qui recouvre la Chair, on Prend la quantité determi
de Cette chair on met de Côté le Sang qui en Découle, et on Place
la chair dans une Boule d'Etain avec une Quantité determinée d'ea
on Fait Cuire au Bain Marie Jusqu'a ce que la chair s'ecrase Facilem
Sous les Doigts, Par ce Moyen on conserve au Bouillon l'odeur de la Vi
On Passe ensuite et S'il existait Sur le Bouillon un Peu de Graisse,
Faut avoir la Précaution de l'enlever, on Netoye ensuite la Boule
d'Etain on y remet le Bouillon avec les autres Substances aromat
qui ont été Prescrites Pour les Faire infuser, on Passe de Nouveau
et au Moment de donner le Bouillon au Malade on Delaye dans
Bouillon une Petite Quantité du Sang de l'Animal, c'est ainsi que l'on d
Préparer tous les Bouillons Medecinaux.

des Gelées

on Pourrait les Diviser en deux Espèces les Gel
Animales, et les Vegetales les Premieres sont Naturellement très Fa
et ne se Conserve Pas longtemps, elles Passent très Promptement a la
Fermentation Putride, les 2.ème ont Beaucoup Plus de Saveur et Sont
Susceptibles de se Conserver quelque temps, lorsqu'elles Commencen
a se Gâter elles Passent a la Fermentation. Acéteuse, Nous Prendr
Pour Exemple d'une Gelée Animal. la Gelée de Corne de Cerf, se
les Cornes les tendons et les Os de Jeunes Animaux qui sont Susceptib
a Fournir le Plus de Gelée, Pour Préparer la Gelée de Corne de Cerf,
Prend la Rapure de corne de Cerf on la Met dans une Marmite avec
l'eau et on la Fait Bouillir legerement Pendant quelques Heures
Jusqu'a ce que l'on ait épuisé la corne de Cerf de sa Gelatine ce qu
se Reconnoît a l'eau qui Devient Colante Sous le Doigt, et a la cor
de Cerf qui Devient très Friable, on a remarqué que si on Fesai
Bouillir trop Fortement on Detruisoit une Partie de la Gelati
on Passe la Décoction, on la laisse reposer on la Décante et on y
ajoute la Quantité de Sucre, on clarifie le tout avec des Blancs d'
on Porte Sur le Feu et au Moment ou la liqueur Commence a Bouillir

On Verse de Haut un Verre de Vin Blanc d'autres qui Exprime le Suc d'un Citron, Par ce Procédé la Gelée Devient bien Plus transparente, on la Passe et on Continue L'evaporation jusqu'a ce qu'elle ait acquis la Concistance Convenable Ce que l'on reconnoît en en laissant Refroidir une Petite Quantité et qu'elle acquiert une Concistance tremblante à cette Époque On l'aromatise soit avec l'eau de Fleurs d'orange, l'eau de canelle, le Zestes d'un Citron et on la Coule de Suite dans des Pots que l'on Porte a l'entrée de la Cave Pour la Faire Prendre Plus Promptement, Cette Gelée dans l'été ne se Conserve Pas Plus de 24 Heures, dans l'hiver elle se Conserve jusqu'a trois Jours.

On Peut Préparer des Gelées Végétales de deux Manieres Soit avec le Suc Nouvellement Exprimé des Fruits, Soit Par la Décoction de certaines Plantes susceptibles de Fournir de la Gelatine, Comme les Lichens, et les Mousses de Corse: Pour Exemple d'une Gelée Végétale nous Prendrons celle de Coings. Pour la Préparer on commence Par Frotter les Coings dans une toile Rude Pour Enlever le Duvet qui les Recouvre, Puis on les Rape, comme ces Fruits sont Naturellement Secs on y ajoute un Peu d'Eau, on Exprime Fortement et Par livre de Suc on ajoute une livre de Sucre on Fait Fondre le Sucre on donne quelques legers Bouillon la Gelée se Clarifie d'Elle même a Raison de ce que le Suc est acide et lorsqu'elle a acquise la Concistance Convenable, ce que l'on Reconnoît en en laissant Refroidir une Petite quantité, et qu'elle devient Tremblante, on Enleve l'ecume qui la Recouvre et on la Coule dans des Pots, cette Gelée est susceptible de se Conserver longtemps.

De la Gelée de Lichen et Mousse de Corse. Pour Faire les Gelées de Lichen ou de Mousse de Corse on commence Par Faire une Décoction de ces Plantes dans l'eau on laisse Déposer la Décoction, on la Décante quelque Pharmacien Pour la Rendre Plus concistante Font Fondre dans la Décoction un Peu de Gomme arabique on y ajoute le Sucre On clarifie avec quelques Blancs d'oeufs, on Passe et on Fait Rapprocher Convenablement on obtient une Gelée qui ne se Conserve qu'a peu près Quinze Jours; on ajoute le Plus souvent de la Colle de Poisson Pour lui donner la Bonne Concistance.

des Cornes et Os. ces substances Diffèrent entre elles; les
78= Cornes ont une demi transparence, elles sont Dures Elastiques ne Pouvan
se Briser Facilement, quand on les Chauffe elles Commencent d'abord
Par se Ramollir Puis elles se Recoltiversent sur elles mêmes, Rependan
une Odeur Aromatique qui n'est Pas très Désagréable elles Contiennent
Très Grande Quantité de Gélatine et du Phosphate de Chaux, la Gél
qu'elles Fournissent est toujours Fade; les Os au Contraire sont opaqu
susceptibles de Casser Nets. quand on les Chauffe ils ne se Ramolliss
Pas ils Finissent Par se Décomposer en Repandant une Odeur Empyre
Très désagréable, ils noircissent et Deviennent ensuite Blancs, ils cont
de la Gélatine et un Principe Particulier d'une Saveur et d'une Odeur
Aromatique, C'est ce qui Fait que l'on Peut avec les Os obtenir des Bouill
Fort agréables; la Base est de Même que dans les Cornes du Phosphate de Ch

de l'analyse de la Corne de Cerf. on Peut obtenir
de la Corne de Cerf Plusieurs Produits nous avons Déjà Vu la Gelée,
Peut Faire Ensuite une Préparation appellée Corne de Cerf Préparée
Philosophiquement, Elle consiste à Prendre des Cornichons Entiers;
les Mettre dans de l'eau que l'on fait Bouillir jusqu'à ce que l'on Puisse
Enlever des Cornichons la Pellicule qui les Recouvre, on Detache
le Centre qui est Très Poreux, on Fait Sécher les Cornichons, et lorsqu
Veut s'en Servir on les Réduit en Poudre et on les Conserve. on s'en se
Particulièrement Pour Préparer la Décoction Blanche. cette Préparati
Diffère de la Corne de Cerf Calcinée en ce qu'elle Contient encore un
de Gélatine, Tandis que la 2eme N'est que du Phosphate de Chaux.
Pour Obtenir les autres Produits il Faut la Distiller, Pour cet Effet on
une Cornue de Grès Chemisée on introduit les Cornichons entie
et on Peut en Emplir la Cornue Jusqu'au Col on Place cette Cornue
un Fourneau de Reverbère on adapte au Col de la Cornue une Along
et un Balon tubulé, si on Veut Recueillir les Gaz on adapte à la tub
du Balon un tube Recourbé qui Va Plonger dans la Cuve Pneumato-chimi

on Lutte Bien les Jointures et on chauffe Par Degrés, on Commence Par obtenir l'air des Vaisseaux, les 1ers Produits qu'on obtient Par la Distillation est l'eau Constituante de la Corne de Cerf, cette 1re eau Est à Peine Colorée, elle n'a Point encore d'odeur, mais en Continuant la Distillation x on Voit Paraître dans l'interieur de l'alonge)

/ On Obtient une Nouvelle quantité d'Eau qui se Forme dans l'operation Cette Eau Prend une Couleur Rousâtre et acquiert une Odeur Ammoniacal Parcequ'il Passe en même temps de l'Ammoniaque, on obtient ensuite de l'Huile legère d'abord Légerement Ambrée Puis se Colorant de Plus en Plus et Prenant une Odeur Empireumatique Désagréable, en Poursuivant toujours la Distillation. on Voit Paraître dans l'interieur de l'alonge une Substance Cristallisable qui est du Carbonate d'ammoniaque et enfin le Dernier Produit qui Passe est de l'Huile Pesante Plus colorée et Plus Fetide que la 1re, on obtient Pour Gaz un Peu d'acide Carbonique et de l'Hydrogène Carboné; après l'operation il reste dans la Cornue des Cornichons qui n'ont Point changés de Forme Excepté qui sont Beaucoup Plus Légers et d'une Couleur Noire, on Delutte l'appareil et on Détache le Carbonate d'Ammoniaque qui est toujours un Peu Rousâtre a Raison d'un Peu d'Huile qu'il Contient, comme Medicaments on doit le laisser ainsi et l'enfermer desuite dans des Flacons qui Bouchent bien et On a ce que l'on Appelle le Sel Volatil de Corne de Cerf. on met ensuite dans des Entonnoirs que l'on Bouche avec le Doigt tous les Produits qui se trouvent dans le Ballon, on laisse le tout Tranquille Pendant quelques Minutes et il se Forme trois Couches, l'Huile Pesante et Colorée Gagne le Fond de l'entonnoir, l'eau Ammoniacal se trouve dans le Milieu et est Surnagée Par l'Huile legère, on sépare de suite les trois Produits Pour les Mettre à Part dans une Bouteille, on Doit Conserver l'eau Ammoniacal comme Medicament et l'enfermer dans un Flacon qui Bouche Bien, c'est ce que l'on appelle Esprit Volatil de Corne de Cerf.

Quant aux Huiles on doit les Rectifier, l'Huile legere si elle n'est pas Trop Colorée se met dans une Cornue de Verre avec un Peu d'eau et on Procède a la Distillation a un Feu très Doux et on obtient dès la 1re Dist. une Huile Presque sans Couleur, d'une Odeur Empireumatique et d'une Saveur âcre, et Caustique. Elle est Connue dans les Pharmacies sous le Nom d'Huile Volatil de Corne de Cerf. Si l'on Veut tirer Parti de l'Huile Pesante et Colorée, on en Forme des Petites Boulettes avec de l'Argile, on Peut également Employer du charbon en Poudre, on introduit Ces Boulettes dans une Cornue de Verre, et on Procède a la Distillation, l'argile ou charbon s'empare de la Matiere Colorante et après 5 a 6 Rectifications on obtient une huile Presque aussi Belle que la Mais d'une Odeur toujours Plus Empireumatique C'est Celle là que l'on Appelle huile animale de Dippel. on a Beaucoup de Peine a Pouvoir Conserver Ces Huiles sans qu'elles se Colorent, c'est Pourquoi il faut recouvrir le Flacon d'un Papier Noir Pour les Mettre a l'abri de la lumiere.

Si on Veut tirer Parti des Cornichons Restant dans la Cornue on Peut les Mettre sur des charbons allumés et Placé dans un grand Courant d'air, on Peut également les Disposer dans la Cheminée d'un Fourneau a Distillation, après l'operation l'Oxigène de l'air s'est Fixé au Carbone qui colorait les Cornichons, et la Dégagé a l'etat d'acide Carbonique. ils Deviennent très très Blancs, Pour l'usage de la Pharmacie on les Pulverise et Porphirise avec de l'eau Pour en Former des trochisques, C'est ce que l'on appelle Corne de Cerf Calcinée a Blanc.

Tous les Produits que Nous avons obtenus de la Distillation de la Corne de Cerf l'Oxigène, l'Hydrogène, le Carbone, et l'Azot Principes Constituant de la Corne de Cerf Forment entre eux dans des Proportions Differentes, Differents Produits, ainsi l'eau Surabondante a été Produite Par une Combinaison d'Oxigène et d'Hydrogène, une Nouvelle Combinaison d'Hydrogène, et d'azot a Formé l'Ammoniaque.

de Nouvelles Proportions d'oxigène d'Hydrogène et Carbone a donné Naissance a l'Huile, du Carbone mis a Nu a coloré l'Huile, une Partie de ce Carbone s'est uni a l'Oxigène et a Formé de l'acide Carbonique lequel s'est emparé d'une Partie de l'Ammoniaque et a donné lieu a la Presence du Carbonate d'Ammoniaque qui s'est Sublimé dans l'alonge, tel est le Résultat de tous ces Produits.

On Peut également tirer Parti du Phosphate de Chaux tiré de la Corne de cerf ou de toutes Espéces d'Os Pour obtenir du Phosphate acide de chaux de l'Acide Phosphorique et du Phosphore, on Prepare encore une Matiere Particuliere avec les Os non Calcinés, il Suffit Pour cela de les laisser tremper dans l'acide Muriatique un Peu Affoibli, Cet acide Décompose le Phosphate ~~acide~~ de chaux s'empare de la chaux et Forme un Muriate de chaux trés Soluble au Bout de quelques Jours. de Macération, les Os se changent en une Matiere Comme Transparente se Pliyant Facilement sous les Doigts, ayant été Bien lavé d'une saveur douce. Mucilagineuse laquelle Substance Peut servir a Former des Bouillons Artificiels C'est a Mr Darcet que Nous Devons cette Nouvelle Préparation.

du Phosphore Pour l'obtenir on doit Commencer Par calciner au Feu toutes Espéces d'Os. Ces Os étant Calcinés doivent être d'un Blanc Noirâtre, on les Reduit en Poudre, on Delaye ces os dans un Baquet avec de l'eau de Maniere a Former une Pâte liquide, on Verse Ensuite de l'acide Sulfurique, le Phosphate de chaux est Décomposé il se Forme du Sulfate de chaux et on obtient un Phosphate acide de chaux qui Devient trés Soluble dans l'eau, on lessive ces Os jusqu'a ce que l'eau Sorte insipide, on Filtre cette lessive et on la Met a Evaporer jusqu'a Concistance Sirupeuse ayant soin Cependant de la Décanter a Mesure qu'il se Precipite des Sels insolubles, comme Sulfate de chaux ou Phosphate de chaux; lorsceque la liqueur est Suffisament Rapprochée on y ajoute de la Poudre de Charbon, et on Fait Desécher le tout jusqu'a ce que le Mélange Devienne Pulverulent, on introduit ensuite dans une Cornue de Grés chemisée

On Peut s'il'on Veut Décomposer le Phosphate acide de Chaux au Moment ou la liqueur est a Peu Près a Moitié de l'evaporation en Versant de dans de l'ammoniaque, cet alKali se Combine avec l'ex d'acide Phosphorique et Forme un Phosphate d'ammoniaque et il Précipite un Phosphate de Chaux Neutre, on Filtre la liqueur, on la Fait Evaporer Jusqu'a Siccité et on Décompose ensuite ce Phosphate d'ammo en le Chauffant Fortement dans un creuset, l'ammoniaque se Volatilise et il Reste dans le Fond du Creuset de l'acide PhosPhorique a l'etat Vitreux que l'on Peut ensuite Méler avec de la Poudre de charbon, et introduire ce Melange dans une Cornue, tels sont les deux Procedés Pour Faire du Phosphore, on Pose cette Cornue sur des Barres de d'un Fourneau de Reverbere, on adapte a cette Cornue un Recipient en Cuivre dans lequel on ajuste un tube de Verre de Même Grosseur que l'on Fait Plonger dans un Flacon de l'appareil de Woulf dans lequel on a mis de l'eau, on lutte bien les Jointures et on chauffe Par Degrés, on Commence d'abord Par un Feu doux, Pendant 10 a 12 Pour Priver la Matiere de toute Humidité, Puis on augmente le Feu jusqu'a même le Continuer Pendant 36 heures, Pendant les Dernieres Heures de la Distillation le PhosPhore Passe et Vas se Rendre dans l'eau du Récipient en Cuivre, sa Presence se Reconnoit Par les lueurs Phosphoriques que l'on apperçoit dans le tube de Verre,

Dans cette Operation l'acide PhosPhorique est Décomposé le Charbon lui enleve son Oxigene et il s'est dégagé une Grande Quantité d'acide Carbonique et le Phosphore Passe a l'etat liquide On Continue l'Operation jusqu'a ce qu'il ne Passe Plus rien après avoir Fait un Feu trés Considérable ce qui se Reconnoît Principalement lorsque l'on Apperçoit Plus de lueurs PhosPhoriques dans le tube on laisse refroidir l'Appareil Pendant 24 heures au Bout de ce tems on Delutte le Récipient de Cuivre et on trouve dans l'eau une Masse de Phosphore mais qui n'est Par Pur. Pour le Purifier on Enferme la Masse bien hermetiquement dans une Peau de chamois que l'on

sous l'eau x le Phosphore passe a travers la Peau de chamois) x que l'on chauffe avec de l'eau Bouillante jusqu'a ce qu'elle ait acquise a Peuprès 32 Degrés on Presse avec les Mains la Peau de chamois étant toujours sous l'eau, le Phosphore passe a travers la Peau, et on l'Exprime jusqu'a ce qu'il ne Passe Plus rien, et Tandis qu'il est encore Liquide on retire la Peau de chamois et on le Moule en l'aspirant dans des tubes de Verre Que l'on trempe de suite dans de l'eau Froide, comme il Peut arriver des accidents de cette Maniere. Mr Bajet a Proposé Pour Mouler le Phosphore un Entonnoir en Cuivre Fermé a sa Base Par un Petit Robinet On met le Phosphore dans l'entonnoir avec de l'eau Assez chaude Pour tenir le Phosphore Liquide. on Passe le Bout de l'entonnoir dans les tubes de Verre Disposés Convenablement dans l'eau Froide on lache a Volonté le Robinet ~~et le~~ Phosphore Liquide tombe dans les Moules, on le Ferme Egalement a Volonté et cet entonnoir est transportable Partout, Parcequ'il est monté sur un Petit chassis que l'on Peut Prendre avec la Main.

Quand le Phosphore est bien Pur il est transparent de couleur de chair d'une Concistance un Peu Cireuse, sans odeur, Pour le Conserver toujours dans cet Etat il faut le Mettre toujours dans l'eau Distillée et dans un flacon Garni de Papier Noir Pour l'Empêcher de s'Oxider.

de la Fermentation c'est un Mouvement intestin qui s'excite dans les Corps qui en sont susceptibles change leur Nature et donne Naissance a de Nouveau Produit, on Distingue trois sortes de Fermentation savoir la Fermentation Spiritueuse, Acéteuse, et Putride, ou alkalescente de Fourcroy on en a ajouté deux autres savoir la Fermentation Saccharine, et la Fermentation Panère ou Colorante mais ces deux Fermentations ne sont Que des Modifications des trois Premieres.

1° de la Fermentation **Spiritueuse**. on l'Appelle ainsi Parcequ'elle donne Pour Produit une liqueur Plus ou Moins alkoolique, Pour l'Etablir il faut Reunir Plusieurs Conditions Essentielles la 1re la Présence du Mucoso sucré la 2eme un Ferment la 3eme de l'eau. la 4eme la Présence de l'Air. et la 5eme des Grandes Masses, le Mucoso sucré est Necessaire a la Fermentation (ce a Proprement Parler la Fermentation Saccharine, tant qu'un Fruit n'est Pas mur. —

il est Vert sans odeur d'une Saveur âpre Désagréable, mais s'il Passe a Maturité il se Colore il acquiert de l'odeur et Cette Matiere âpre se conv[ertit] En Matiere Sucrée, se changement n'est Point dû Comme Pretendait Pou[r] a une Fermentation mais bien a une Suite de Végétation du Sucre Pu[r] la Gomme Pure isolée ou Reunit ne Passerait Pas a la Fermentation Spiritueuse si Prealablement ces Corps ne sont Point Dissouts dans un[e] Certaine Quantité d'eau, la Fermentation n'aurait Pas encore lieu si d'ap[rès] Thénard il ne s'y Trouve Pas un Ferment, ce Ferment est une substan[ce] Vegeto-Animale qui exite la liqueur a se Mettre en Mouvement et a s'echauffer, quant a la Presence de l'Air cette Condition ne Paroit P[as] aussi Essentielle Comme les 3 Premieres, Mais Comme dans la Fermenta[tion] Spiritueuse il se Dégage Beaucoup d'acide Carbonique, sans la Prese[nce] de l'Air on se trouverait Bientôt Asphixié, il est Donc Essentiel qu['il] se Renouvelle. Quant aux Grandes Masses Mr Chaptal a Prouvé que [si] On Réunissait des Masses Plus on Obtenoit de Bon Vin, la Fermentation S'etablit Plus Promptement la chaleur est Plus Vive et la liqueur qu'on en obtient est bien Plus Vineuse. il existe encore une Condition sans laquelle une Fermentation S'etablit Mal, c'est l'élévation de temperat[ure] il Faut au Moins de 8 a 12 Degrés de chaleur Pour que la Fermentation Puisse bien S'Etablir, nous allons Prendre un Exemple dans la Ferme[ntation] du Vin, le Mou de Raisin Reunit les trois Premieres Qualités, il contie[nt] le Mucoso-Sucré dissout dans des Proportions Convenable d'eau et [beaucoup] du Ferment, ce Mou est trouble Visqueux d'une saveur Sucrée et Sa[ns] Couleur dans les 24 Heures qu'il est Exposé à la Fermentation et Par co[nséquent] a une temperature de 10 a 12 Degrés, il Commence Par s'agiter et [a] S'echauffer au Bout de 48 Heures il est Déja un Peu Coloré, mais P[lus] la Fermentation se continue Plus il Bouillonne Plus il s'agite et Plus il S'echauffe dans les Grandes Masses, la Temperature du liquide s'élève Jusqu'a 40 Degrés il se Ramasse a la Surface du liquide les Raffes, l[es] Pellicules la Matiere Muqueuse, c'est ce qui Forme ce qu'on appelle le cha[peau] de la Vendange a cette époque la liqueur N'est Plus si Visqueuse elle comm[ence] a S'eclaircir elle se colore Par l'action de l'alkool sur les Pellicules et...

Si on la Goutte cette saveur sucrée est detruite, il lui succède une saveur Apre et chaude, Pendant tout ce temp il se dégage une grande quantité d'acide carbonique, on reconnoit que la fermentation s'achève lorsque la chaleur diminue que le liquide est moins agité et s'affaisse que le chapeau se crève alors on soutire le Vin et on le met dans des Tonneaux pour qu'il puisse subir une 2me Fermentation. On prend ensuite le Marc et on le soumet à la Presse, on en retire une seconde qualité de Vin que l'on met de même dans des Tonneaux on Emplit ces Tonneaux jusqu'aux 3 quarts et on recouvre la Bonde d'une Feuille de Vigne et on abandonne le Vin à lui même, la Fermentation si continue mais avec une Action bien moindre que la 1er C'est dans cette 2me Fermentation que le Vin se forme que la liqueur devient Petillante commence à être agréable et acquiert une odeur et saveur Vineuse, on reconnoit qu'il ne se dégage plus d'acide carbonique et que la Fermentation est achevée lorsque la Feuilles de Vigne ne s'agite plus on Remplit de suite les Tonneaux et on les Bouche en laissant cependant encore une Petite Ouverture, on laisse ainsi le Vin Pendant Plusieurs Mois Pendant lesquels la Fermentation se Prolonge encore Enfin on le soutire des Tonneaux Pour le séparer de la lie et du Tartre qui dans la 2me Fermentation se sont Précipités sur les Parois des Tonneaux le Vin commence à devenir Potable suivant les Pays, il en est d'autre ou il faut attendre un laps de temps bien plus long Pour que le Vin soit Potable, le Mou de Raisin Peut suivant les circonstances fournir Differentes Qualités de Vin les trois Principales espèces sont le Vin rouge le Vin Blanc, et le Vin de liqueur.

Le Vin Blanc Differe dans la Preparation du Vin Rouge en ce que le mou doit être Fermenté seul sans Raffes ni Pellicules il en Résulte d'après l'observation de Mr Chaptal que la Fermentation est Beaucoup Plus Longue à se faire et qu'elle se Prolonge Plus long temps et enfin le Vin qu'on en obtient est Bien moins Genereux mais il faut que cette Fermentation se fasse ainsi Pour que le Vin ne se colore Pas la Fermentation étant achevée on le soutire et on le Met dans des Tonneaux

Quant au Vin de liqueur que lon Connoît sous le nom de Vin d'Esp
de Malaga et autres ou les Prépare avec des Raisins très Murs qui
été a Moitié Desséchés Pour les Priver d'une Portion d'eau de Végétatio
on se contente de Fouler le Raisin et d'abandonner le Mou a lui mê
et Comme il est Extrêmement Epais très Visqueux et Sucré la Ferm
est Peu sensible. Cependant ces Vins Finissent a la longue Par Sécaise
Mais il reste toujours un Peu epais et Sucré et en même temps ils sont
Spiritueux on ne Pourroit Pas en Boire Beaucoup a la Fois.
on Prepare encore en France des Vins de liqueurs qui sont Connus so
le Nom de Vin Cuit. Pour cet Effet on Fait evaporer le Mou dans
Chaudieres Jusqu'a une Certaine Consistance en le Privant Par la d'une
de son Eau de Végétation, on obtient un Vin epais et Sucré qui a de la
au Vin d'Espagne
On Peut encore Préparer des liqueurs Spiritueuses avec des Pommes,
Poires et toujours en Reunissant les Mêmes Conditions, on Prépare enco
une autre Boisson avec les Graines Séreales que l'on Connoît sous le No
de Biere, dans cette Circonstance les Procédés ne sont Pas tout a f
les Mêmes. il Faut Developper dans les Graines Sereales le Princ
Mucoso sucré ce qui se Fait Par la Germination, on Prend de l'org
on le Met dans un lieu ou on a élevé la temperature de 18 a 20 Degré
et on l'arrose de temps a autre d'un Peu d'eau la chaleur l'humidité re
Gonfle l'orge et le Fait Germer on s'en apperçoit au Moment ou la Ra
Commence a Sortir et que le Grain a une saveur sucrée, on le Fait des
Sécher dans une étuve on le Passe ensuite sous la Meule et on obtie
ce qu'on appelle le Malte. lorsqu'on Veut Faire la Bierre on Fait une
Forte Décoction de ce Malte dans l'eau en ayant soin toujours d'agit
la liqueur ou de Brasser d'ou est Venu le Nom de Brasseur a cette
Décoction Forte on y ajoute quelques substances amères Principalement
du Houblon, Pour Donner de la Force a la liqueur dans la Crainte qu
ne se Gâte on Decante et on ajoute au liquide un Ferment qui est
Ordinairement de la levure de Bierre alors ce liquide entre en Fermentat

de la Biere.

Laisse Dégager Beaucoup d'Acide Carbonique et il Prend une saveur et une odeur Legerement Spiritueuse, on laisse Continuer cette Fermentation en Mettant cette Biere dans des Petits Tonneaux et la livrant ensuite au Commerce

de l'Analyse du Vin

Pour Faire cette Analyse on met le Vin dans des grandes Cucurbites surmontées de leur chapiteaux auxquels on ajuste un serpentin et on Procéde a la Distillation c'est ce que l'on appelle Bruler le Vin, le 1er Produit qu'on obtient est de l'eau il faut que la liqueur soit Portée a l'ebullition Pour que l'alkool Passe. On Continue la Distillation Jusqu'a ce que le Vin ne Fournisse Plus de liqueur Spiritueuse ce que l'on reconnoît a l'aréomêtre lors qu'elle ne Marque Plus que 10 Degrés on a obtenu ce qu'on appelle la Petite Eau qui Porte ordinairement de 14 a 15 Degrés, aprés cette Distillation si on Veut Poursuivre l'analyse, on Demonte l'Appareil et on ne laisse que la Cucurbite, en Continuant a évaporer l'eau se Disipe et en Même temps il se Précipite une Substance Saline qui Devient insoluble C'est le Tartre, on Continue toujours l'Evaporation Jusqu'a ce qu'il ne se Précipite Plus de Tartre et on Obtient une liqueur très Epaisse qui Contient la Matiere Extractive et la Partie Colorante du Vin, Pour les isoler on Verse Dessus de l'Alkool, il s'empare de la Matiere Colorante et laisse la Partie Extractive seule, on Voit donc Par cette analise que le Vin est Composé de 5 Parties Savoir de l'eau, de l'alkool, du Tartre la Matiere Extractive et la Partie Colorante, tous les Vins ne sont Pas dans les mêmes Proportions, les Vins du Midi sont Generalemt Plus chargés en tartre en matiere Colorante et en alkool, ceux de la champagne contiennent très Peu de Tartre et de Principe Colorant ceux de Bourgogne Paroissent les mieux Combinés dans leur Principe Aussi conviennent ils mieux Sur nos Tables, les Plus Faibles Vins sont ceux des environs de Paris ils ne se gardent Point, ils sont toujours acides

du Tartre

c'est est la Combinaison de l'acide Tartarique avec la Potasse avec Excés d'acide, aussi l'appelle t-on tartrate acidule de Potasse

88. Le Tartre Brut est de Plus chargé de la Matiere Colorante, il se d[...]
Sur les Parois des Tonneaux Pendant la 2eme Fermentation du [...]
On en Distingue de deux Espèces, le Rouge, et le Blanc, Proven[...]
du Vin Rouge et du Vin Blanc, ce tartre Brut est Peu usité en [...]
On s'en sert Comme Flux Pour reduire Certaines Substances Metalliq[...]
on s'en sert également Pour Obtenir de la Potasse mais son Plus gran[d]
usage est lorsqu'il est Purifié Comme on est dans l'usage de le [...]
aux environs de Montpeillier. on Prend le Tartre Brut on le [...]
Dissoudre dans une Grande Quantité d'eau Bouillante on y a[...]
une Terre argilleuse appellée Terre de Murville on fait Bouilli[r]
le tout ensemble l'argile a la Propriété de s'emparer de la Ma[tière]
Colorante, on Décante la liqueur Surnageante on la met a evap[orer]
Jusqu'a ce qu'elle Forme une Pellicule a sa Surface, on enlevait
autrefois cette Pellicule a mesure qu'elle se Formoit d'où est v[enu]
le Nom de Crême de Tartre. Aujourd'hui lorsque la liqueur e[st]
Surmontée d'une Forte Pellicule on la Porte dans des Rafraiss[...]
Pour la Faire Cristalliser, on a toujours Continué d'appeller le s[el]
qui se Précipite Crême de Tartre, on Doit la choisir très Blanc[he]
en Cristaux d'une saveur Acide très marqué, Croquant sous la d[ent]
et Très Peu Soluble dans l'eau. Pour certaines Operations il Fau[t]
Tâcher qu'elle ne Contienne Pas de Tartrate de Chaux, ce qui est
Rare toutes les Crêmes de tartre en Contiennent Plus ou Moins.
il Existe également dans le Commerce des Crêmes de Tartre qui
sont très Peu acide Parce qu'elles ont été Purifiées avec des Cen[dres]
Comme cela ce Pratique en Italie, ces Cendres Contenant de la
Potasse ou Saturé en Partie l'exès d'acide de la Crême de Tartre
d'un Grand usage en Pharmacie, on en Prépare la Crême de Tartre
Soluble et l'acide Tartarique on la Combine encore avec Differ[entes]
Bases Salifiables Pour Former des Sels. Pour Preparer la Crême de [Tartre]
Soluble on triture ensemble de la Crême de tartre en Poudre, avec

L'Acide Boracique Egalement en Poudre dans les Proportions d'un 8eme d'acide Boracique, après avoir bien fait le mélange on verse dessus de l'eau bouillante on Filtre et on Fait evaporer Jusqu'à Siccité et on obtient une Crême de Tartre très Soluble il. Paroît que dans cette Opération l'acide Boracique S'est combiné avec la Potasse et a laissé une Plus Grande Quantité d'acide tartarique a nud ansi est elle Beaucoup Plus acide que la crême de Tartre Ordin^re

de l'Acide Tartareux — Pour Préparer l'acide Tartarique on Fait Bouillir dans de l'eau la Crême de Tartre Pulverisée avec du Carbonate de Chaux, la Chaux S'empare de l'excès d'acide et Forme un tartrate de chaux insoluble et qui Se Précipite, l'acide Carbonique S'est Dégagé, il reste dans la liqueur du tartrate de ~~chaux~~ Potasse Neutre ou Sel Végétal que l'on Peut Obtenir Par la Filtration, l'Evaporation, et la Cristallisation, on Décompose ensuite le tartrate de Chaux en Versant dessus de l'Acide Sulfurique étendu d'Eau il se Forme un Sulfate de Chaux insoluble et l'acide Tartarique reste en Solution dans la liqueur on Filtre de Nouveau on met a Evaporer Jusqu'à Pellicule et on Porte a Cristalliser dans un lieu Frais et on obtient de l'acide Tartarique. Sil n'est Pas Blanc la 1re Fois on le Dissout de Nouveau dans l'Eau Distillée, on Filtre et on Fait evaporer et on met a Cristalliser.

Pour S'assurer qu'il ne Contient Pas d'acide Sulfurique on le triture avec un Oxide de Plomb il Se Forme un Sulfate de Plomb qui est insoluble et on obtiendra en Solution dans l'eau l'acide Tartarique Pur que l'on Fera Evaporer de Nouveau et Cristalliser. Cet acide Végétal Se Présente Sous Forme de Cristaux Très Blancs sans odeur et d'une Saveur Fortement acide on S'en Sert en Pharmacie Pour Preparer des limonades

Limonade Sèche de Facio — Comme la Limonade Sèche de Facio. dont les Proportions Sont de 32 Parties Sucre très Beau Pulv. acide Tartarique 1 8eme Ess. de Citron G^ttes n° IV. les Pastilles se Font dans les mêmes doses, avec S. q. Mucilage adragantte

de l'Alkool.

La Petite Eau que nous avons obtenue dans la 1re Distillation Vin se Distille une 2eme Fois a Feu nu Pour obtenir de l'eau de Vie Peut Porter depuis 20 jusqu'a 25 Degres, lorsque cette eau de Vie Nouvellement Distillée elle est Trés Desagreable au Gout mais a quelle Vielli ces Principes se Combinent la Matiere Huileuse elev Dans la Distillation adoucit l'alkool et lui donne une Saveur trés Agréable que l'on reconnaît dans les Vielles eaux de Vie de Cognac Bien differentes de ces eaux de Vie Faites a Paris avec l'Alcool et l'e Non Seulement l'eau de Vie sert comme Boisson elle est encore Employée en Pharmacie Pour Faire des Elixirs, des Teintures, etc Si on Veut ensuite obtenir de l'Esprit de Vin, on met l'eau de dans le Bain marie d'un Alambic on Adapte le Recipient et Serpentin et on Procéde a la Distillation Suivant la quantité d'Eau de Vie qu'on a a distiller, les 1ers Produits Peuvent Fournir un Alkool de 30 a 32 degrés c'est ce que l'on Appelle Esprit de Vin du commerce ou le 3=6 le Pharmacien doit savoir choisir l'alcool qu'il employe Parcequ'on en trouve dans le commerce Provenant de la Distillation de toutes Sortes d'Eau de Vie Surtout celles de Grains de cidre de Poires, Pour Reconnaitre la qualité de l'Alcool il ne Faut Pas se Contenter du Titre il Faut l'etendre dans l'Eau, si c'est un Alcool Factice il se trouble de Suite avec l'e et Reste lactescent, l'Alcool de Vin aprés s'etre troublée avec l'eau Se d Etendu dans l'eau on juge Plus Facilement de sa saveur et de Odeur, il doit avoir une saveur Franche et Agreable et une Odeu Suave, tous les autres Esprits ont une odeur Désagreable tirant toujours sur l'Empireume et une Saveur qui est egalement Desagréable, Aprés que le Pharmacien a Fait choix de son Esprit du Commerce il doit le Rectifier lui même en le Mettant dans le Bain marie d'un Alambic et Procédant a la Distillatio

A l'aide toujours du Serpentin, on Obtient de l'Alcool qui Peut aller Jusqu'à 36 Degrés Par les moyens ordinaires on ne Peut Pas l'obtenir Plus Fort. mais si on Veut avoir de l'Alcool à 40 à 42 Degrés il Faut le Rectifier soit sur du Muriate de chaux Desséché soit sur du sulfate de Soude Effleuri ces sels ont la Propriétés de s'emparer d'une Portion de l'eau Constituante de l'Alkool. si d'un côté on a gagné Par Rapport à la légéreté on a Perdu Beaucoup du Côté du Gout et de l'odeur si on Continuait ces sortes de Rectifications on Finirait Par Décomposer l'Alkool, l'alkool à 40 et quelques Degrés n'est Point utile dans les Operations Phamaceutiques si ce n'est Comme Reactif mais comme Medicament le Pharmacien ne doit employer que de l'Alkool à 36 D. (Rectifié) il Prépare avec des Teintures et des liqueurs spiritueuses, composé avec les Alcools et les Acides Dulcifiés, on Forme deux Sortes de liqueurs Trés Differentes, l'une de l'Autre, savoir les Esprits Dulcif et les Ethers nous Prendrons Pour exemple d'un Acide Dulcifié.

l'Eau de Rabel = Pour la Preparer on Fait un Simple mélange de 2 Parties d'Alkool sur une d'Acide Sulfurique ce mélange s'echauffe considerablement et lors que le Mélange est Achevé on laisse Refroidir et on l'enferme dans un Flacon qui Bouche Bien au Bout de quelque Temps ce Mélange Prend une odeur d'Ether Mais Ordinairement il laisse Déposer une Petite Quantité de Sulfate de Plomb et de Potasse qui se Trouvait dans l'Acide Sulfurique l'Eau de Rabel sert dans les Gargarismes comme Raffraichissant et Astringent

= des Ethers =

On Entend Par Ether une Liqueur Trés Limpide Diaphane très inflammable Trés Volatil n'etant Point Missible à l'eau si ce n'est Pour un 10me d'une Odeur Trés Suave et d'une saveur chaude, on Distingue deux Sortes d'Ether Ceux qui ne Participent en aucune Maniere de leurs Acides Tels sont l'Ether Sulfurique, l'Ether Phosphoriq l'Ether Arsenique; et les Ethers qui Participent de leurs Acides Tels sont

92. l'Ether Nitrique, l'Ether Muriatique, et l'Ether Acétiq
Nous devons a Mr Boullay Ph^cien et chimiste Distingué un Très
Travail sur ces Ethers qui les a Divisés en deux Grandes cla
dans la 1re sont les Premiers cités, nommés Ethers Parfaits dan
les Ethers imparfaits tels que, nitriq. muriatique et Acétique
Travaux sont cités dans le Bulletin de Ph^cie et la 5ème Edition d
de Mr Bouillon Lagrange = 4ème et Beaucoup d'autres Ouvrages.

de l'Ether Sulfurique =

Pour le Préparer on Fait un Melange a Partie égale d'Acide
et d'Alkool a 36. D. on Commence Par Mettre l'alcool dans une
Tubullée on y ajoute Peu a Peu l'Acide Sulfurique, le Méla
s'echauffe a Raison de la Difference de Densité dans les liqui
l'Alcool Perd son Calorique Pour se Solidifier dans l'Acide
.On Continue le Melange ayant soin de l'agiter et d'entourer la
de linge Pour Pouvoir la Tenir Plus Facilement, lorsque le Mé
Est Fait on Pose la Cornue sur un Bain de Sable Prealabl
Chauffé, on Enterre la Cornue dans le Bain de Sable jusqu
le Sable Couvre a Peuprès d'un Doigt le Mélange on Donne a
Cornue une Pente Favorable et on adapte de suite un Bal
Tubulé a la Tubulure du Balon on y ajuste un Tube Recour
qui Va se Plonger dans un Flacon de l'Appareil de Woulf
dans lequel on a mis soit un Peu d'eau soit d'Alcool quel
Pharmacien se servent avec Avantage d'un Balon a 3 T
a la Tubulure du Milieu ils Adaptent un Flacon dans le
Tombe le Produit on a l'avantage de Pouvoir enlever les
Produits a Mesure sans être obligé de Delutter l'appareil,
soin de Lutter les Jointures avec un Lutte de Pâte d'Am
et de Colle que l'on Couvre ensuite de Bandes de linge imbib
de Blanc d'oeufs et de Chaux Quand l'appareil est ainsi
disposée on Augmente le Feu de Maniere a Ammener le liquide
Ebullition le 1er Produit qu'on obtient est de l'Alcool légerement

et Quand le mélange Bout l'Ether commence à Passer, sa Présence se Reconnoît à des Stries que l'on Apperçoit le Long du Col de la Cornue. Pendant tout le Temps que l'Ether Passe il Faut avoir soin de Raffraichir le Balon Soit avec des linges Mouillés, Soit en le Tenant dans un Bain de Glace, on Continue la Distillation Jusqu'à ce que l'on Commence à Appercevoir une Vapeur Blanchâtre qui s'élève dans la Cornue, il Faut de suite enlever l'ether, si on Veut Tirer Parti du Résidu, on Verse Par la Tubulure de la Cornue une Nouvelle quantité d'Alcool à 36 D. en se servant de l'entonnoir à long Tube de manière que l'Alcool arrive de suite au Fond de la Cornue, Pour ne Point refroidir Trop Subitement le mélange on Continue Ainsi la Distillation, on Obtient une Nouvelle Quantité d'Ether mais qui est Toujours un Peu inferieur au 1er on Peut ajouter 3 ou 4 fois de nouvel alkool Mais on obtient Toujours des Ethers inferieurs que l'on doit separer les uns des Autres, enfin si on Voulait obtenir tout les Produits de ce Mélange il Faudrait Commencer Par Diminuer Sensiblement le Feu à Raison de ce que le Mélange s'epaissirait et que si le Feu était Trop Considérable le Résidu se Boursoufflerait et Pourrait Passer dans Tout l'Appareil ce qui occasionnerait la Rupture des Vaisseaux on obtient Pour Produit de l'eau, du Gaz acide Sulfureux, et en Dissolution dans l'eau de l'Huile Douce du Vin. Mélangé avec un Peu d'Ether, de l'Acide Acétique et Enfin le Résidu est Comme charbonneux noir et d'une Odeur Bitumineuse adhérant même à la Cornue, C'est ce qui Fait qu'on Poursuit Rarement l'operation si loin, On commence Par Rectifier le 1er Ether obtenu en le mettant

Rectification de l'Ether Sulfurique

en Dijestion sur un Peu de Potasse caustique ou Sous-deutoxi.. ou de chaux, de Magnesie afin de saturer l'acide Sulfureux qui Pourrait se Trouver dans l'Ether et se Forme dans Cette Circonstance un Sulfite de Potasse, de chaux, ou de Magnesie quelque Pharmacien Employe Egalement de l'Oxide de Manganese que l'on laisse Dijerer Plusieurs

Jours a l'Ether a l'Aide de l'oxigéne Contenu dans l'oxide Manganése l'Acide Sulfureux devient Acide Sulfurique et avec le manganese un Sulfate de Manganese, lorsqu'une Fois Est Privé de Tout Acide Sulfureux on le Décante avec on l'introduit dans une Autre Cornue de Verre que l'on Place Bain Marie on y ajuste un Balon Pour Recipient on lutte et on Procede à la Distillation a l'aide de l'eau chaude élevée Temperature de 30 Degrés l'Ether Passe on Commence Séparer la Moitié du Produit que l'on met de Côté c'est le Meilleur Ether on Peut ensuite Continuer la Rectification obtenir la Moitié de l'Autre Moitié cette Derniere Liqueur Servir de Liqueur d'Hoffman, et on Abandonne dans la le quart Restant, Telles Précautions que l'on Prenne dans la Rectification des autres Ethers obtenus Par Suite du Mélange l'Alcool et l'Acide Sulfurique Jamais Ces Ethers ne sont Suave que le 1er.

Choix de l'Ether Sulfurique

On doit choisir Sulfurique Portant a l'Aréomètre de 58 a 60 Degrés d'une odeur Très Suave et d'une Saveur chaude ne laissant Pas un Arrière-gout désagréable si Volatil qu'en le jettant en l'air il ne Mouille aucun corps.

Théorie.

Dans cette Operation l'Acide Sulfurique a l'Alcool et a mis a nu une Partie de son carbone ce qui que le Melange se Colore dès le Commencement de l'Etherification il se Forme ensuite de l'eau au depend toujours de l'oxigène et de l'Hydrogéne de l'Alcool et Comme Pour Faire de il Faut Plus de deux Parties d'oxigene sur une d'Hydrogène il doit en Resulter que l'Ether Par Rapport a l'Alcool Hydrogené et carboné c'est ce qu'il Fait qu'il se Rapproche Huiles Essentielles. Comme l'acide Sulfurique est Très Avide d'Humidité il s'empare de l'eau Formée au depent de l'Alco

Et l'Ether Passe Seul mais sur la Fin de l'operation le Carbone enleve a l'Alkool enleve a son Tour a l'acide Sulfurique une Portion de son Oxigene ce qui est Cause des Vapeurs d'Acide Sulfureux = a la Fin de la Distillation, et en la Poursuivant, l'oxigene de l'acide Sulfurique Continuant a être enlevé Forme avec l'Hydrogene de l'eau Ensuite une nouvelle Reaction d'oxigene d'Hydrogene et Carbone Forme l'Huile douce de Vin dans des Proportions Differentes ces Trois Principes donne lieu a la Presence de l'Acide Acetique on a Pretendu même qu'on Pouvoit convertir l'Acide Sulfureux en Soufre a Force de lui enlever son Oxigene, Quand on Veut ensuite Purifier l'Huile douce le seul Produit aprés l'Ether qui soit utile a la Ph^cie On commence Par separer cette Huile des Autres Produits on la lave avec un Peu d'Eau legerement Alcaline Jusqu'a ce qu'elle soit Entierement Privee d'odeur Sulfureuse on obtient alors une Huile d'une Couleur d'un Jaune doré d'une Odeur toujours Bitumineuse Et d'une saveur Âcre on la Range avec Raison au nombre des Huiles Fixes elle n'est Pas Soluble dans l'Alkool et elle Forme avec les Alkalis Caustiques de Veritable savon, les Anciens Ph^ciens Vouloient qu'on en mette quelques G^ttes dans la Liqueur d'Hoffman

Huile Douce de Vin

Liqueur d'Hoffman.

cette liqueur se Fait Aujourd'hui en Mellangeant Partie egale d'ether Sulfurique Rectifie et de l'Akool a 36 Degres on y ajoute si l'on Veut l'Huile douce de Vin on Prepare a Peuprés de Même les Ethers Phosphorique, et Arsenique et d'Aprés M^r ~~Khenard~~ Boullay. qui est le Premier qui ait Preparé ces Derniers Ethers la Théorie se Trouve la Même Aussi les Æthers Phospharique et Arseniques se Distingue t il Difficilement de l'Ether Sulfurique Par leurs Proprietés Phisiques ce sera aux Medecins a Decider si ces Ethers ont des Propriétes Medicales Differentes.

= de L'Ether Nitrique =

Procédé Docteur Navier

Cet Ether est Beaucoup Plus Moderne que l'Ether Sulfurique le 1er chimiste qui l'ait Préparé est le Dr Navier son Procédé Consistait a Faire un

96. On Melange a Partie Egale d'Alkool a 36 Degrés et d'Acide N
a Peupres au même Degrés, on doit Faire ce Mélange a la cav
dans une Bouteille Très Forte, sitôt après le Mélange on Bo
la Bouteille Hermetiquement a l'aide Même d'un Fil de Fer,
on le laisse Pendant Plusieurs Jours dans un Bain de Glace a
on Apperçoit que l'Ether c'est Formé et Comme Plus lége
Vient a la surface du liquide, mais le Plus Difficile est de
de la Bouteille, il Recommande de Faire l'ouverture Par Deg
a l'aide d'Abord d'un Petit Trou dont on Augmente la Gross
il se Fait un sifflement Considerable qui donne lieu au Dégage
de l'Acide Niteux qui entraine avec lui une Partie de l'Ether
Quand on Vient a Deboucher Completement la Bouteille tout
Reste de l'ether s'evapore avec une Telle Précipitation que so
la Bouteille est Brisée.

2ème Procédé de Pelletier Père

2ème Procedé = qui est du a Mr Pelletier Pére qui Conciste a
un Mélange a Prendre du Nitrate de Potasse Desséché a l'introduire
une Cornue de Verre Tubulée a laquelle on Adapte un Balon égalemen
Tubuté on ajuste un Flacon de l'Appareil de Woulf quand l'Appareil
Est ainsi Disposée on Verse Par la Tubulure de la Cornue un Mél
d'Acide Sulfurique et d'Alkool dans les Mêmes Proportions que Pour
l'Ether sulfurique On chauffe l'acide sulfurique Décompose le
Nitrate de Potasse et se Forme avec l'alkali un Sulfate de Pota
l'acide Nitrique Devenu Libre s'unit a l'Alcool et Forme de
l'Ether Nitrique qui Passe dans le Balon que l'on a Entourré d
Glace, Ce Procedé qui Paraît très Facile ne donne Pas Positivem
de l'ether Mais simplement une liqueur Anodine Nitreuse;

3ème Procédé de Mr Deyeux

3ème Procédé = C'est Celui de Mr Deyeux qui Conciste a un Grand
Appareil Composé d'une Cornue de Verre Tubulée a laquelle on adapt
Trois Grands Balons de suite et Exactement Lutés on Verse Par l
Tubulure de la Cornue Partie Egale d'Alkool a 36 Degrés et d'Acide
Nitrique a 32 on introduit ces deux Fluides a l'aide de Petits Entonnoir

A. Tube Très Étroits afin que le Mélange se Fasse Peu a Peu, si la Temperature est un Peu élevée la Distillation se Fait sans Feu et Quelquefois si la Temperature est Trop élevée on est Obligé de Temperer la Distillation Par des Linges Mouillés, il Convient Mieux de Faire Cette Operation l'Hiver et d'Ajouter quelques charbons allumés Pour Faire Aller la Distillation; Par la Combinaison de l'Alcool avec l'Acide Nitrique on obtient de l'Ether Nitrique que l'on est obligé de Rectifier Comme dans les deux Premiers Procédés. En le Distillant de Nouveau sur un Peu de Sucre Après la Distillation il reste dans la Cornue de l'Acide Oxalique, il y en a qui le Rectifie sur un Peu de Potasse.

L'Ether Nitrique se Reconnaît a son odeur Appartenant a l'acide Nitreux sa saveur est Également Chaude et Presque toujours acide il est Plus Pesant que l'Ether Sulfurique, Mais il est Extrêmement Volatil Car Chaque Fois qu'on Débouche le Flacon il s'en Perd Beaucoup. Cet Ether est Dangereux a Employer Parcequ'il se Décompose Continuellement surtout quand on le Mêle a d'autre liquide, comme dans les Potions, il en Résulte que l'acide Nitrique s'en sépare Pour Remedier a cet inconvenient on Préfere l'esprit de nitre Dulcifié que l'on Prépare avec deux Parties d'Alkool et une d'Acide Nitrique, que l'on Rectifie ensuite dans une Cornue.

Esprit de nitre Dulcifié

= de l'Ether Muriatique =

il se Fait Par un simple Mélange d'Alkool Rectifié et d'Acide Muriatique et Procedant a la Distillation d'Autres Pretendent qu'il se Fait mieux avec du Muriate de soude Décrepité que l'on introduit dans une Cornue on Verse Par la Tubulure de la Cornue une certaine Quantité d'acide sulfurique qui décompose le Muriate de soude et Forme un sulfate de soude a Mesure que l'acide Muriatique se Degage on Fait Passer le Gaz Acide Muriatique a travers l'Alkool et en saturant Ainsi cet Alcool de Gaz Acide Muriatique on obtient de l'Ether Muriatique il Faut toujours Rectifier cet ether sur un Peu de Potasse, l'ether Muriatique est toujours un Peu Coloré et il a une odeur Particuliere appartenant a l'acide Muriat du Reste il Jouit des autres Propriétés des éthers il est Peu employé en Pharmacie.

= de L'Ether Acétique =

1er **Procédé.** on a deux Procedés Pour le Preparer le 1er Conciste a introduire dans une Cornue de Verre Tubulée et Placé sur un Bain de un Mélange a Partie Egale d'alkool Rectifié et d'Acide Acétique Conc ou Vinaigre Radical on Procéde de suite a la Distillation mais le Produit qu'on obtient n'est Point d'Ether. on est obligé de Recouber ce Produit Jusqu'a trois Fois dans la Cornue en Procédant chaque Fois a la Distil on Finit Par Obtenir un Ether Acetique que l'on Rectifie ensuite sur de la Potasse. l'Ether Acetique se Distingue des Autres Ethers Par son odeur Suave Trés Aromatique et Par sa Pesanteur il ne Porte a l'Aréométre que 26 a 27 Degrés

2eme **Procédé** = Conciste a Prendre des Cristaux d'Acetate de Cui a les Concasser et a les introduire dans une Cornue de Verre Tubulée on Verse Par la Tubulure de la Cornue un Mélange de Partie Egale d'Acide Sulfurique et d'Alcool× Pour Former de suite de l'ether Acet × on chauffe l'acide sulfurique Décompose l'Acétate de Cuivre Forme un Sulfate de Cuivre, et l'acide Acetique a l'aide du Calorique S'unit a l'alkool Pour Former de suite de l'Ether Acetique que l'on Rectifie ensuite sur de la Potasse ce Procédé est Beaucoup Plus Economique et on obtient une Plus Grande quantité d'ether Acetique, Cet Ether n'est Employé que Pour l'usage Exterieur.

= de la Fermentation Acéteuse =

Cette Fermentation donne Pour Produit du Vinaigre elle exige des Conditions Differentes que Pour la 1er Fermentation, la Presence de l'Air est ici Trés Essentielle la Temperature doit être Plus Elevée, elle doit aller Jusqu'a 18 a 20 Degrés les Grandes Masses ne sont Pas Necessaires.

Vinaigre 1er Procédé de Bohave — 1er **Procedé** = Pour avoir de Bon Vinaigre il faut employer de Bon Vin, le Procédé de Bohave Conciste a se servir de Tonneaux Separés dans leur Milieu Par une claie Voie on met dans le Fond des Tonneaux du Vin on Place sur la clair Voie des Feuilles de Vigne

Et un Peu de Lie de Vin ce qu'on Appelle Vulgairement mair
de Vinaigre, on Verse Par Dessus du Vin de Manière a n'emplir que la
Maitie de cette Partie de Tonneaux on Dispose Ainsi une Douzaine
de Tonneaux dans une chambre dont la Temperature soit a 20 Deg
La Fermentation Commence Par le Vin qui est Placé sur la clair Voie
on le Voit se Troubler s'agitant Faiblement et a mesure que la Fermentation
s'etablit on Prend le Vin du Fond du Tonneaux et on le Verse Par Dessus
la Clairvoie on Continue Ainsi a transporter tout le Vin du Fond
inferieur des Tonneaux sur le Superieur Jusqu'a ce que tout le Vin soit Passé
a l'etat de Vinaigre.

2em Procédé = Conciste a se servir de Tonneaux a large Bonde
On Commence Par Mettre dans les Tonneaux de la Mère de Vinaigre on
Emplit Jusqu'au 3/4 les Tonneaux de Vin et on Dispose ces Tonneaux
Les uns sur les Autres en Laissant toujours la Bonde libre a l'aide
de Poêles Portatifs on eleve la Temperature du Lieu Jusqu'a 20 Deg.
Et au Bout de quelques Jours Presque tout le Vin des Tonneaux est
Convertit en Vinaigre, Cependant Comme l'Acidification ne se Fait
Pas Egalement dans tous les Tonneaux le Vinaigrier est obligé de
les Surveiller quelquefois l'acidification est Tardive et le Vin
s'affadit il se Perdrait s'il n'avait Pas la Précaution de Ranimer ce Vin
d'un Peu d'Alkool et Faute de soin Beaucoup de Vin se Gâte.
Le Vin en Passant a l'etat de Vinaigre Perd Toujours un Peu d'Alkool
et un Peu de sa Partie Colorante d'un autre Côté il gagne une Odeur
Très suave et une saveur Fortement Acide qui est Dû a une Plus
Forte Fixation d'Oxigene sur le liquide au Depend de l'Air Atmospheriq
Dans ces Ateliers malgré que l'air soit Privé de sa Plus grande Partie
d'oxigène on y est Pas Facilement Asphixié Parceque l'Azot étant très
Léger se Tient toujours a la Partie Superieure des chambres et qu'on a
soin toujours de Tenir quelques Croisées Ouvertes.
Le Vinaigre de Vin est Celui que l'on doit Préferer sur les Vinaigres de cidre
de Poiré, de Bière, et Autres car on Fait du Vinaigre avec toutes sortes
de Matieres Muqueuses, Comme les Figues, Gommes de Pays, le Petit lait même

 Le Petit Lait même sert Également a faire du Vinaigre, mais Vinaigre de Vin se Distingue toujours Par son odeur Suave agréable Par sa saveur d'une Acidité qui n'agace Pas Trop les Dents et Par la Presence du Tartre lequel n'existe Pas dans les Autres Vinaigres, ces Derniers Contiennent toujours une Trés Grande quantité de Matières Muqueuses et Trés Souvent de l'Acide Malique; le Pharmacien a Fait Choix de son Vinaigre de Vin Prépare avec les Vinaigres Medicinaux et on Obtient Par la Distillation le Vinaigre Distillé.

Vinaigre Distillé

= Pour cette Operation on met dans une Cornue de Verre Placée sur un Bain de Sable, du Vinaigre de Vin on Adapte à la Cornue un Récipient et on Procéde à la Distillation le 1er Produit qu'on Obtient est Trés Peu Acide mais contient de l'Alcool et est Susceptible de s'enflammer quand on en Jette sur des Charbons Allumés on Poursuit la Distillation Jusqu'à ce que l'on ait retiré les 2/3 = et Plus on Vas loin en Distillant Plus la liqueur Est Acide Mais la matiere Restante dans la Cornue devenant très Épaisse elle Finirait en se Décomposant a Donner un Vinaigre un Gout et un Vinaigre Empyreumatique désagréable C'est Fait qu'on Arrête la Distillation au 2/3 = Ce Résidu Contient du Tartre de l'Acide Malique une Matiere Végeto-Animale qui a Utile A la Fermentation une Substance Extractive et une Matiere Colorante si on a Employé du Vinaigre Rouge, mais Generalement on Donne la Preference au Vinaigre Blanc

Le Vinaigre Distillé Doit être sans Couleur d'une Odeur et Saveur Particuliere, Quand on le Garde un Certain Temps il laisse Déposer au Fond des Bouteilles des Flocons Blanchâtres dûs a un Peu de Matiere Muqueuse qui s'est élevé Par la Distillation ce Vinaigre Distillé Sert Particulièrement a Préparer les Acetates.

= de la Fermentation Panaire ou Colorante =

La Fermentation Panaire on l'a Appellé Ainsi Parceque C'est celle qui se Passe dans la Fermentation du Pain et on la Appellé Colorante Parcequ'on obtient de cette Fermentation des Fécules Colorées Comme le Pastel, l'indigo.

Lorsqu'on a Pris une Certaine Quantité de Farine et qu'on en a Formé une Pâte avec de l'Eau, si on Ajoute a cette Pâte un Ferment et qu'on l'Abandonne ensuite a elle même dans un lieu ou la Temperature Soit élevée a 15 et 18 Degrés la Pâte se Souleve elle Prend de la Couleur de la Saveur et Surtout de l'odeur on Voit même des Petites Bulles d'Air qui Viennent Crever a la Surface de la Pâte, c'est de l'Acide Carbonique tous ces Phenomenes indiquent une Fermentation Spiritueuse. Produite Par le Mucoso Sucré Contenu dans la Farine. Mais Comme Cette Fermentation ne Peut Pas se Soutenir Longtemps si on ne saisit Pas l'instant Pour Faire Cuire le Pain la Pâte tourne de Suite a l'Acide, seconde Fermentation Acéteuse. si aprés on Abandonne un Morceau de Cette Pâte au bout de quelques Jours Cette Pâte Prendra une Odeur Fetide une saveur Desagreable Annonçant tous les Caracteres de la Fermentation Alkalescente c'est Ce que l'on Voit dans la Campagne dans le Levain que l'on Garde d'une Semaine a l'Autre, Cette Derniere Fermentation est Düe au Gluten qui est Detruit dans la Panification Puisqu'on ne le Trouve Plus dans le Pain;

On Voit donc que la Fermentation Panaire est la Reunion des Trois Fermentations Principales, il en est de Même dans les Vegetaux que l'on Abandonne a eux mêmes. Pour obtenir leur Principe Colorant

= de la Fermentation Putride =

Elle Peut avoir lieu Egalement dans les Vegetaux et dans les Animaux Mais les Conditions ~~ne sont Pas tout a fait les mêmes~~ et les Produits qu'on obtient sont égalément Differents. Un Vegetal Privé de Vie et exposé Seul au Contact de l'Air n'entrera Pas en Fermentation il se Privera Seulement de l'eau de Vegetation et se Dessèchera, on Pourra

102. Même le Conservée longtemps en cet Etat, il n'en sera Pas de même si on Entasse une Grande Quantité de Plantes dans une Tempera[ture] un Peu elevée Elles s'echaufferont de Suite leur Tissus se Desorga[nisent] en se Tumefiant et en Prenant une Odeur Forte et Désagréable, C'est ce qui Arrive Generalement lorsqu'on Prépare dans les Campagnes les Fumiers, on a Vu dans les Grandes chaleurs de l'été le Feu Pr[endre] a ces Masses de Vegetaux c'est surement a ce Phénomène que l'on [doit] Attribuer les Accidents qui Arrivent aux meules de Bleds entassés Trop Humides et Pendant une Temperature Trop élevée, on Voit Que Pour Faire Passer les Vegetaux a la Fermentation Putride il F[aut] 1° les Entasser 2° que la Temperature soit élevée de 12 a 15. D[egrés] 3° que les Produits qu'on en obtient sont de l'eau Appellée [...] Eau de Fumier de l'oxide de Carbone de l'acide Carbonique, du Gaz hidrogène Carboné Très Rarement de l'Azot Excepté Dans les Crucifères, et Enfin les Masses qui étaient si Considérables a mesure que les Vegetaux se Detruisent, ils Detruisent ces Mas[ses] se Reduisent en Terraux qui sert aux enGrais.

Dans la Fermentation Putride des Animaux la Plus Petite Partie d'un Animal ou l'animal entier entre Egalement en Putréfaction Toutefois qu'il est Privé de Vie et qu'il est Exposé a une Tempera[ture] Seulement de 2 Degrés au Dessus de la Glace on Verra de Suite P[rendre] une Couleur livide laisser Exaler une Odeur Extrêmement désagréable les Parties Molles se Reduiront en liquide Putride donnant Pour P[roduit] une Grande quantité d'Ammoniaque et lorsque la Temperature [est] Très elevée on Voit sur les Cadavres du Gaz hidrogène Phosph[oré] qui s'enflamme de Suite C'est Ce que les Anciens Appellaient Feu Follet les Animaux se Reduisent Comme les Vegetaux en une Espèce de Terraux qui Peut servir aux engrais =

Apendant

Apendant

= de la Chimie =

C'est une Science qui a Pour But de Connoître les Parties Constituantes d'un Corps et la Réaction des Principes les uns sur les Autres On Arrive a ce But que Par l'Analise, On Distingue deux Sortes d'Analises l'Analise Vrai, et l'Analise Fausse.

Analise Vraie est Très Rare Elle ne Peut avoir lieu que dans la Mineralogie Parmis les êtres inoganiques l'Analise Vrai se compose d'Analise et de la Sinthése.

On Entend Par Analise et Sinthése la Propriété qu'ont Certains Principes de se Reunir Pour Réformer le Corps Décomposé. Ainsi dans l'Analise on Sépare les Principes Constituants d'un Corps et dans la Sinthése on Reunit les Principes isolés Pour Rétablir le Corps Tel qu'il était avant l'Analise Nous Prendrons Pour Exemple l'analise du Cinabre Pour séparer le Soufre du Mercure on Emploit le Fer ou la chaux qui a Plus d'Affinité Pour le Soufre que n'en a le Mercure et on obtient le Mercure Seul, si on Veut ensuite Faire la Sinthése on Prend du Soufre que l'on liquefie on y ajoute le Mercure on introduit le Mélange dans un Matras et on obtient le Cinabre tel qu'il était avant son Analise on Pourait Faire de même de tous les Oxides.

Analise Fausse. = Quant aux Analises Fausses elles sont Très Communes elles S'Exercent Principalement ~~[illegible]~~ sur les êtres Organisés Vegetaux ou Animaux de cette Analise On obtient deux Sortes de Produits que l'on a Designé sous les Noms de Produits ou Principes immediats ou de Produits ou Principes Mediats et dans aucune Circonstance on ne Peut reunir ces Principes Pour Refaire le Corps Décomposé.

Principes immediats = il Faut entendre Par Principes immediats ceux qui Existent tous Formés dans le Corps Analisé mais Qu'on a Fait qu'isoler Par l'Affinité qu'ils ont Pour d'Autres Corps tels sont dans les Vegetaux les Principes immediats Comme les Gommes, Gommes Resines, Résines, Huiles, Sucre. Extractif, et dans les Animaux le Beurre, le Fromage, le Cerum du Lait, l'Analise du Sang et de la Bile.

– **Principes Mediats** on doit entendre ceux qui ont été Formés Pendant le Temps de l'Analise et qui n'existaient Pas dans le Corps Décomposé Tels sont Pour les Vegetaux, l'Eau, l'Huile les Alkalis, que l'on retire de leurs Analise à la Cornue, Pour les Animaux l'eau Ammoniacale, l'Huile Fetide, le Carbonate d'ammoniaque qu'on retire également de leur Analise à la Cornue, Tels sont les deux Classes de Principes que l'on retire de Toutes Analises Fausses.

Pour Parvenir a une Analise Quelconque les chimistes ont Adoptés 4 Modes Differents qu'ils ont Appellés 1.° Analise Mécanique 2.° Spontanée 3.° Analise Par les Reactifs 4.° Analise Par le Feu =

Analise Mecanique donne Pour Resultat tous Principes = Mediats Tel est l'Analise Mécanique d'un Citron, l'Analise des Plantes Pour en Obtenir des Sucs d'Herbes, l'Expression de Certaine Graine Pour en Obtenir l'Huile, et nous Allons nous Contenter de l'Analise d'un Citron on Peut d'Abord en Séparer une Pellicule Mince Jaune, Trés Aromatique qu'on Appelle Zeste on Peut obtenir de ce Zeste Par l'expression entre deux Glaces de l'Huile Essentielle qui est infiniment Plus agréable que celle obtenue Par Distillation, si l'on sépare ensuite l'enveloppe Blanche, Epaisse et que l'on exprime Ensuite le Citron on obtiendra ce que l'on Appelle Suc de Citron Lequel Suc Contient de l'eau de Vegetation et de l'Acide Citrique que l'on Peut Facilement séparer en le Combinant avec du Carbonate de Chaux, l'acide Carbonique se Dégage et il se Forme un Citrate de Chaux insoluble que l'on Peut ensuite Décomposer Par l'acide Sulfurique étendue d'eau il se Formera un Sulfate de chaux insoluble et l'Acide citrique Pur restera en Solution dans l'eau en Filtrant, Evaporant on Obtiendra de l'Acide Citrique Cristallisé on Peut encore obtenir des Graines de Citron une Huite Fixe Par Expression.

Analise du citron

Analise Vinaigre Aci...

2º Analise Spontanée = donne le Plus souvent des Produits immediats Mais quelquefois Aussi des Produits mediats Par Exemple dans l'Analise Spontanée du Lait on obtient tout Produit immediats Comme Beurre, Fromage, Cerum, mais dans l'Analise Spontanée des Fermentations on obtient le Plus souvent des Produits médiats On Entendra donc Par Analise Spontanée celle qui se fait en Abandonnant au Contact de l'air un Liquide quelconque d'où il Peut s'en séparer des Principes Nouveaux =

3º Analise Par Reactif. = est la Plus Commune elle a lieu toutes les Fois que l'on Employ comme ~~un~~ Reactif un Corps quelconque qui a Plus d'Affinité Pour une Substance que pour une Autre tels est Par Exemple l'Affinité de la Gomme Pour l'eau, l'Affinité de la résine Pour l'Alkool, l'Affinité des Acides Pour telles Bases Salifiables il en Résultera toujours un Nouveau Composé =

4º Analise Par le Feu = est la Moins Exacte de toutes Aussi donne telle Pour Résultat le Plus souvent des Principes médiats Cependant Par ce mode d'Analise on Peut Faire Varier ces Produits Suivant le Degrés de calorique Appliqué a tel ou Tel Corps Par Exemple Si on Employ le Degrés de Calorique au Dessous de Zero, Connu sous le Nom de Glace on Fait l'Analise du Vinaigre Glacial, en Exposant du bon Vinaigre a un Froid de 5 a 6 Degrés au Dessous de la Glace une Partie de l'eau Constituante du Vinaigre Passera en état de Glace L'autre Partie Restante sera un Vinaigre très Concentré qui aura Presque la Saveur et l'Odeur du Vinaigre Radical.

Analise du Vinaigre Glacial. —

au Terme au Dessous de la Glace on Condense les Gaz on Parvient a les Solidifier et même a les Faire Cristalliser Tel que l'on Voit dans la Préparation de l'Ammoniaque, de l'Acide Muriatique Oxigenée Si nous Passons a une Temperature au Dessus de Zero Temperature dans laquelle nous Vivons Ordinairement, on Fera les macerations les Dijestions qui donneront Pour Produits les Vinaigres les Vins Medecinaux et même quelques Extraits, ~~si on Passe ensuite de la Tempe~~rature Ordinaire a un degré de chaleur Appellé Terme moyen de l'eau Bouillante qui est a Peuprès a 40 Degrés

 On Pourra Faire les infusions, obtenir l'eau de Vegetation des Plan
Distiller les Eaux Spiritueuses, si Aprés ce Terme on Employ le Degrés
de chaleur de l'Eau bouillante qui est a Peuprés de 80 Degrés on
obtiendra tous les Extraits, les Eaux Distillees les Huiles Essentiel
Si on Passe ensuite a un Degrés de Calorique Depuis 80 Jusqu'a 100 De
On Fera les analises a la Cornue les Calcinations, enfin en Appliq
un Degrés de chaleur Allant Jusqu'a 120 on Pourra reduire la Plu
des Metaux, le Dernier Degrés ou Aucun Corps ne Peut resister
Est celui de la Lentille tous les Metaux et le Diamant changent
Entierement de Nature =

= de L'Affinité =

On Entend Par Affinité cette Tendance qu'ont les Corps a s'un
entre Eux il ne Faut Pas confondre l'Affinité avec l'Attraction c
Derniere Force a lieu Principalement sur les Corps Celestes, c'est a
contraire cette Tendance qu'ils ont Continuellement a Conserver e
Eux la même Distance, On Distingue deux sortes d'Affinités
l'Affinité d'Aggregation et celle de Composition.

Affinité d'Aggregation Est celle qui a lieu sur les Corps
de Même Nature et Forme des Aggregats suivant leur Densité, on
Distingue 4 Especes d'Aggregats, l'Aggregat Solide, l'Aggreg
Mou, l'Aggregat Liquide, et l'Aggregat Gazeux ou Aerifo
L'Eau et le Mercure Peuvent Passer a ces 4 Etats d'Aggregatio
si on Fait Eprouver a ces deux corps un Froid Assez Considerab
on les Aura Solide si la Temperature Diminue ils Deviendro
Mou, si Ensuite la Temperature change et Acquert Plusieur
Degrés de Calorique ils Deviendront l'un et l'Autre liquide et
Enfin si on les chauffe on les Reduira d'Abord en Vapeurs Visib
Qui Finissant Par Prendre Plus d'extention Deviendront invisi

L'Affinité de Composition = a lieu sur des Corps de nature Differentes dans cette Circonstance leur Nature est Entierement changée Les deux Corps Combinés en forme un Nouveau qui Jouit de Nouvelle Propriété Tel est Par Exemple l'Affinité d'un Acide Pour les Alkalis L'Acide qui a une Saveur Acerbe qui doit Rougir les Couleurs Bleux Vegetales, l'Alkali qui a une Saveur âcre urineuse qui au Contraire Verdit les Couleurs Bleux Vegetales, Ces deux Corps unis ensemble Prendront une Nouvelle Saveur ne Rougiront ni ne Verdiront les Couleurs Bleux et Acquerront de Plus une Forme Cristallisable Telles sont en General les Propriétés des Affinités de Composition.

Parmis les Grands Nombres d'Especes d'Affinités On Peut Distinguer L'Affinité d'intermède, l'Affinité Elective Simple, l'Affinité elective Double, et l'Affinité Prédisposante.

Affinité Par intermède = Est celle ou deux Corps de nature Differente ne Peuvent S'unir ensemble qu'a la Faveur d'un troisième Comme Par Exemple l'Huile et l'eau n'ont Point d'Affinité cependant on Parvient a les unir ensemble a la Faveur d'un Alkali Caustique qui Forme avec l'Huile du Savon.

Affinité Elective Simple. est Celle dans laquelle un Composé de deux Corps Se Trouve Détruit Par un 3eme qui a Plus d'Affinité Pour l'un que Pour l'Autre, Exemple si on ajoute dans une Solution de Sulfate de ~~Barite~~ Potasse un Peu de Barite Pure l'Acide sulfurique s'unira à la Barite Pour Former un Sel insoluble et la Potasse Restera Seule dans la Liqueur.

Affinité Elective Double = est Celle dans laquelle un Composé de deux Corps Se Trouve Separé Par un Composé Egalement de deux Corps il y a Echange de Bases et il se Forme deux Nouveaux Composés Par Exemple si on Prend un Sulfate de Mercure et qu'on le mêle avec un Muriate de Soude il se Formera de Suite un Muriate de Mercure et un Sulfate de Soude que l'on Pourra Séparer Parceque le Muriate de Mercure est Volatil et que le Sulfate de Soude est Fixe.

 Affinité Predisposante = Est celle dans laquelle un co de deux Corps Tend Toujours a Rester en Repos, ce que Kervalas Affinité Quisente Jusqu'a ce que un Composé de deux Corps Viennent Briser l'Affinité Pour la Rendre Affinité Divellente Par Exempl Dans le Sulfate de Potasse l'Acide Sulfurique et la Potasse ont une Telle Tendance a Rester unis que ni l'Acide Nitrique, ni la chaux Prise isolement ne Peuvent décomposer le Sulfate de Potasse, ce Si dans une Solution de Potasse sulfatée on y introduit du Nitre de Chaux les deux Sels se Décompose Réciproquement il se Forme Deux Nouveaux Composés un Sulfate de Chaux insoluble et du Nitr de Potasse Soluble.

Dans les Affinités de Composition il ne Faut Pas oublier 1º que les Doivent être de Nature Differentes 2º il Faut qu'il y en est au moins un a l'Etat Liquide deux Conditions Essentielles sans les quelles il n'y a Point d'Affinité =

= des Corps Simples =

On Entend Par Corps Simples ceux qui n'ont Point encore été Décomposés Tels sont l'Oxigène, l'Hydrogène, l'Azot, le ca et Parmis ces Corps Simples un seul n'est Point Combustible C'est l'Oxigène Puisqu'il est au Contraire Comburant.

On Entend Par Corps Combustibles un Corps qui a la Propriété d'Absorber l'oxigène et de se Combiner avec lui de 2 manieres. Differentes Soit a l'etat d'oxide, Soit a l'Etat d'Acide, en igneté Le Corps le Plus Combustible est celui qui ne laisse Pas de residu Tel est le Carbonne qui se convertit entierement en acide Carboniq Les Differents Corps Combustibles sont le Soufre l'Azot, le chlor le Phosphore, le Carbone, l'Hydrogène et les Metaux.

= du Soufre =

C'est un Corps Combustible Simple qui Peut se Trouver dans la Natu sous Plusieurs états Comme nous l'avons indiqués dans la Mineralogi on Trouve dans le commerce le soufre sous trois états, la Fleur de Soufr

Le Soufre en Canon, et le Soufre Vif.

Fleur de Soufre est d'un Jaune Citrin toujours Pelottonnée Parcequ'elle Attire l'Humidité de l'Air d'une Odeur de Soufre Brulé et d'une saveur acide On ne Peut l'employer en Pharmacie qu'autant quelle a été lavée Pour lui enlever l'Acide Sulfureux qu'elle Contient, Après cette Préparation Elle est moins Jaune en Poudre Très Divisée n'ayant Plus Odeur ni saveur.

Soufre en Canon = Est en cilindre Plus ou moins Gros d'une Couleur Jaune Electrique Par Frottement se Brisant avec eclat dans la main ayant un Aspect Vitreux, et une Cassure Vitreuse sans Odeur ni saveur.

Soufre Vif = est d'une Couleur Grisâtre ayant une Odeur et une saveur Très Marquée mêlé a Plusieurs Substances Etrangères on se sert de ce Dernier dans la Medecine Veterinaire on Prepare avec le Soufre Plusieurs Préparations Pharmaceutiques on l'unit a de la Graisse Pour Former des Pommades on en Fait des Pastilles, du Sulfure de Potasse, et du Magister de Soufre.

= **Pastilles de Soufre** = Pour les Préparer on Fait usage de la Fleur de Soufre lavée Parcequ'Autrement les Pastilles Attireroient l'Humidité de l'air on mêle Exactement ce Soufre lavé avec du Sucre en Poudre et en y Ajoutant un Mucilage de Gomme Adragante dans un mortier de Marbre en quantité Suffisante Pour Former une masse que l'on Frappe Fortement jusqu'a ce quelle Soit Bien unie et qu'on Puisse manier la Pâte sans quelle Adhere aux Doigts on l'etend de suite sur une Table de Marbre avec un Rouleau de Buis et a l'aide d'un emporte Piece on en Forme les Pastilles que l'on laisse d'Abord sécher a l'air libre et qu'on Porte ensuite a l'etuve Pour les Sécher Complettement =

Sulfure de Potasse = Pour le Preparer on Prend ~~Partie égale~~ Egalement de la Fleur de Soufre Lavé on la mêle avec deux Parties de Potasse On introduit ce Mélange dans un Creuset ou mieux des Pots a Bouillons Placé au milieu des charbons on Fait entrer ce mélange en Fusion et lorsqu'il est dans une ~~Fonte Tranquille~~ on le Coule de suite sur un Marbre on on le laisse Refroidir dans les Pots que l'on casse après, on le Divise en Petites Portions que l'on introduit dans un Flacon qui Bouche Bien

110 Le Sulfure de Potasse doit avoir une Couleur d'un Jaune [...] Analogue au Foie des Animaux ce qui lui a Fait donner le no[m] de Foie de Soufre, lorsqu'il n'a Point Attiré l'Humidité de l['air] il n'a Point d'Odeur mais Pour Peu qu'il soit Humide il Pre[nd] une Odeur d'Hydrogène Sulfuré toutes les Fois qu'il y a du sulf[ure] dissout dans l'eau, il a la Propriété de Décomposer l'eau l'hyd[rogène] de l'eau s'unit au Sulfure de Potasse et Forme un Sulfure Hyd[rogéné] de Potasse lequel colore l'eau en Rouge si on y ajoute un [acide] Acetique, Nitrique, ou Muriatique il se Forme de suite une No[uvelle] Combinaison de la Potasse avec l'acide le Soufre se Précipite et il [se] Degage du Gaz hydrogène Sulfuré, mais comme d'un côté l'oxigène [de] l'Eau Brûle le Soufre il se Forme de l'Acide sulfurique qui se Com[bine] avec une Certaine Quantité de Potasse Pour Former du sulfate ou Sulfite de Potasse, le Soufre qui s'est Précipité étant lavé jusqu'à [ce que] l'eau sorte insipide Forme ce que les Anciens Appellaient

du Magister de Soufre

Magister de soufre, dans cette Décomposition on ne Peut jam[ais] Retrouver la Quantité de soufre Employé Parcequ'une Partie s'est Volatilisé Fondu dans l'Hydrogène et une Autre Partie s'e[st] Convertie en Acide Sulfureux ou Sulfurique.

On Peut Préparer de même le Sulfure de chaux que l'on [peut] Rendre Soluble ou insoluble suivant la Quantité de chaux il Peut être Egalement employé dans les Bains Sulfureux

Le Soufre comme Corps Combustible Peut se Combiner de Plusieurs manières avec l'oxigène nous Avons Déjà Vu l'oxi[de] de Soufre qu'on Appelle dans les Arts Soufre Vif avec une Plus Grande quantité d'Oxigène le soufre devient Acide et Forme l'Acide Sulfurique ou Sulfureux suivant ces Proport[ions]

= des Acides =

On Entend Par Acide un Corps Bruté Plus ou moins Saturé d'oxigène Ayant une Saveur Acerbe Rougissant les Couleurs Bleus Végétales et Susceptibles de se Combiner avec des Bases Salifiables et Former avec elle des Sels on les Divisoient Autrefois en Acides Mineraux, Végétaux, et Animaux, mais Aujourd'hui on les Divisent Par le Nombre de leur Radicaux.

1°. les Acides a un Seul Radical. Saturés Complettement d'Oxigene ces acides se terminent en ique et un Peu moins d'oxigène la Terminaison est en Eux, ces Acides sont l'Acide Sulfurique, ou Sulfureux dont le Radical est le Soufre. l'Acide Nitrique ou nitreux ou le Radical est l'Azot. l'Acide Muriatique dont le Radical Est le Chlor lequel a la Propriété de se Saturer d'Hydrogene et de Former l'Acide Hydro chlorique, l'Acide Phosphorique ou Phosphoreux, a Pour Radical le Phosphore, l'Acide Carbonique ou Carboneux a Pour Radical le Carbonne, l'Acide Borique, a Pour Radical le Bor enfin l'Acide Fluorique a Pour Radical le Fluor

2° les Acides a 2. Radicaux sont tous les Acides Végétaux leurs Radicaux sont le Carbonne, et l'Hydrogene ces Radicaux ne sont Susceptibles de se Saturer d'oxigène que d'une seule Maniere et de Former toutes Acides ique savoir l'Acide Acetique, Citrique Oxalique Tartarique, Benzoïque Gallique et

3° les Acides a 3. Radicaux = sont Tous les Acides Animaux les 3 Radicaux sont le Carbonne, l'Hydrogene, et l'Azot ces Radicaux ne se Saturent que d'une seule maniere avec l'oxigène et Forment tous Acides en ique savoir l'Acide Prussique, l'Acide Urique, Bombique et Fourmique =.

= de l'Oxigene =

L'Oxigene est le Principe Acidifiant Corps Comburant qui se trouve Toujours sous Forme de Gaz on le Trouve Rarement dans la Nature mais Toujours a l'etat de Combinaison Principalement avec tous les Corps Combustibles, ces Propriétés sont d'être invisible de n'avoir ni saveur ni odeur

112. ni contenir de Favoriser Singulièrement la Combustion, la Respiration Mais s'il est Trop Pur il use Promptement la Vie sa Propriété Particulière Est de Faire Bruler Vivement c'est a dire en Repandant une Lumière très [vive] dans les Corps déja en inictions.

Pour Obtenir l'oxigène Pur — Pour l'obtenir Pur on a Plusieurs Procédés Soit en Décomposant les oxides Métalliques, Comme l'oxide Rouge de Mercure, soit en Décomposant l'Acide Muriatique Oxigéné.

1°. Pour Décomposer l'oxide Rouge de Mercure on Prend le Précipité on l'introduit dans une Cornue On Adapte un Balon Tubulé dans Lequel on met de l'Eau, à la Tubulure du Balon on Ajuste un Tube Recourbé que l'on Fait Plonger dans la Cuve Pneumatochimique Dans laquelle on Dispose des cloches Pleines d'Eau, l'oxigène n'est Pas Soluble dans l'eau, on met le Feu sous la Cornue et a Mesure que l'on chauffe l'oxigène Abandonne le Mercure on le Recueille sous les cloches et Comme en même temps le Mercure est Vo[latil] il Vient se Condenser dans le Haut du Balon =

2°. Pour l'obtenir du Muriate Sur Oxigéné de Potasse, on introduit de Même ce Sel dans une Cornue a laquelle on Peut adapter des[...] un Tube Recourbé qui Vas Plonger dans la Cuve Pneumatochimique en chauffant on obtient Egalement l'Oxigène.

= de l'Acide Sulfurique =

1er Procédé — C'est Acide Portait Autrefois le Nom d'Huile de Vitriol Parcequ'on le Preparait avec le Vitriol de Fer Ce Procédé est encore employé en Allemagne Pour cet Effet on introduit dans une Cornue de Grés du Sulfate de Fer calciné a Blanc On Adapte a la Cornue un Balon et on chauffe Fortement On Obtient Pour P[roduit] un Melange d'Acide, d'Acide Sulfurique et Sulfureux que [l'on] Appellait Huile de Vitriol Glacial a Cause de sa Consistance. Pour chasser ensuite l'Acide Sulfureux, il Suffit de chauffer le mélange a l'air libre et on obtient l'Huile de Vitriol il Reste dans la Cornue du colcothar ou Oxide de Fer Rouge.

2ème Procédé, est celui qui est le plus usité aujourd'hui qui consiste a établir 3. chambres disposées l'une sur l'autre et tapissées de lames de plomb, la chambre superieure est la plus grande et terminée par une croisée, dans la chambre inferieure sont établis des rigolles pour y recevoir l'acide sulfurique a mesure qu'il se forme on fait arriver dans les chambres de l'eau reduite en vapeur quand l'appareil est ainsi disposée. On fait un mélange de cent partie de soufre sur huit de nitre on introduit ce mélange dans un four en maçonnerie qui communique aux chambres a l'aide de tuyaux on met le feu au mélange avec des etoupes a l'aide du calorique et l'oxigene le soufre se brule et forme de l'acide sulfureux d'une autre part le nitrate de potasse est décomposé l'acide nitrique se convertit en acide nitreux et ces deux acides, l'acide sulfureux et l'acide nitreux passent facilement dans les chambres a l'aide d'un courant d'air qui est établit l'eau qui est en vapeur les dissouts également mais l'acide sulfureux qui est très avide d'oxigene s'empare de celui de l'acide nitreux pour se convertir en acide sulfurique, le gaz nitreux formé étant plus leger s'élève dans les chambres superieure il décompose l'air atmospherique et s'empare d'une dose d'oxigéne qui le fait devenir acide nitreux, l'acide sulfureux nouvellement formé décompose continuellement l'acide nitreux qui devient tour a tour gaz nitreux et acide nitreux.

l'acide sulfurique etant plus pesant tombe dans des rigolles on le fait ensuite couler dans des baquets garnis en plomb dans cet etat il est déja a 50=52 degrés de concentration mais il est coloré, pour le concentrer d'avantage et en même temps le purifier on l'introduit dans des cornues de verre disposées sur des galeres on adaptent a ces cornues des récipients et a mesure que l'on chauffe l'eau surabondante passe dans le recipient et l'acide sulfurique se concentre dans la cornue on reconnoît que l'operation est terminée lorsque les gouttelettes d'eau se succe dent difficilement malgré

que l'on Fasse un Grand Feu et que l'acide Sulfurique est sans Couleur, dans cet Etat il est à 66 Degrés il a Perdu le Carb... qui le Coloroit au Depend de son Oxigène et il s'est Form... l'Acide Carbonique qui s'est Dégagé Après la Formation de l'... Sulfurique, on a obtenu Pour Residu du Sulfate acide de Potas... Dont une Partie Reste en Solution dans l'Acide sulfurique av... un Peu de sulfate de Plomb.

l'Acide Sulfurique du Commerce a une Conciftance Oléagin... il est sans Couleur sans Odeur il est Tellement Acide qu'il Detruit toutes les Substances Vegetales ou Animales en les carbonisa... à ses Depends Aussi Voit on que cet Acide se Colore très Facilement lorsque dans les Pharmacies on a de l'Acide Colo... Soit Par le Bouchon Soit Par d'autres Substances tombées d... l'Acide Pour le Décolorer il suffit de le Chauffer.

Si Pour les Reactifs on Veut obtenir un Acide Sulfurique très ... il Faut le mettre dans une Cornue de Verre et Par la Diftillation Forcer à Passer dans le Balon Par ce Procédé on le separe des Sulfates de Potasse et de Plomb. =

de l'Acide Sulfureux =

Cet Acide ne Differe qu'autant ce que le Soufre est moins saturé d'Oxigène Pour le Préparer il Suffit de Mettre dans une Cor... Tubulée du Mercure sur lequel on Verse de l'Acide sulfuriqu... on Adapte, à la Cornue un tube Recourbé que l'on fait Plonger dans un Flacon de l'Appareil de Woulf dans le... on a mis de l'Eau Diftillée l'Acide Sulfurique n'a Pas d'action à Froid sur le Mercure mais dès le moment que l'on chauffe l... metal s'oxide au Depend de l'Oxigène de l'Acide Sulfurique l'Acide Sulfureux Passe à l'etat de Gaz et Vas se Condenser d... l'eau Diftillée du Flacon et on obtient Ce qu'on Appelle dans l... Pharmacies Esprit de Soufre.

l'Acide Sulfureux n'a Pas d'autre Conciftance que celle de l'eau... il est sans Couleur mais il a une Odeur très Forte d'alumettes Brû...

Sa Saveur est Beaucoup moins Acide il ne carbonise Point ni les Substances Vegetales ni animales il Jouit au Contraire d'une Propriété Particuliere de Décolorer les Substances Vegetales

usage — Ces deux Acides Servent a la Pharmacie Savoir l'Acide sulfurique l'acide Etendu de deux Parties d'eau Forme l'esprit de Vitriol étendu sulfurique de deux Parties d'Alkool Forme l'eau de Rabel. a Partie et sulfureux égale d'Acide et d'Alkool l'ether Sulfurique enfin cette Acide Combiné avec les Bases Salifiables Forme un Grand nombre de Sulfate, 2º l'Acide sulfureux etendu d'Eau Forme l'esprit de soufre que l'on Emploie en Pharmacie Pour les Gargarismes et Combiné avec les Bases Salifiables Forme les Sulfites

= de l'Acide Nitrique =

C'est un Acide qui a Pour Radical l'Azot, l'Azot est un Corps simple Combustible Qui Existe dans la nature sous la Forme de Gaz il est Generalement Produit Par la Décomposition des Substances Animales qui entrent en Putréfaction. On A Plusieurs Procédés Pour l'obtenir.

1er Procedé Consiste a introduire des chairs Musculaires dans une Cornue de Verre Tubulée on Adapte à la Cornue d'un Balon tubulé et la Tubulure du Balon on Fait Partir un Tube recourbé que l'on Fait Plonger dans la Cuve Pneumatochimique sur laquelle on Place une cloche Pleine d'eau quand l'Appareil est Ainsi monté on Verse Par la Tubulure de la Cornue de l'acide Nitrique, on chauffe Legérement, l'Acide Nitrique est Décomposé, son oxigene se Fixe sur les chairs et l'Azôt en est Dégagé, mais l'Azot qu'on obtient est Rarement Pur

2eme Procédé. Consiste a introduire dans une Cornue Tubulée du nitre de 3eme Cuite le Plus Pur Possible apres l'avoir Dessèché, on Adapte à la Cornue un Balon Tubulé on Ajuste ensuite a la Tubulure un Tube Recourbé qui Vas Plonger dans un Flacon de l'Appareil de Woulf dans lequel on a mis de l'eau Lorsque les Jointures sont Luttées, On Verse Par la Tubulure de la Cornue de l'Acide sulfurique un Peu avec Excès, le nitrate de Potasse Est de Suite Décomposé, l'acide sulfurique Forme avec la Potasse un sulfate Acide de Potasse et Par le Calorique l'Acide nitrique est chassé il Vient se Rendre dans le Balon on Continue l'operation Jusqu'a ce qu'il ne Passe Plus rien ce Produit etait Connu des Anciens sous le Nom d'Acide Nitreux Fumant

 C'est un Mélange d'Acide Nitrique et Nitreux, ce liquide a une Cou[leur] Verdâtre et tout l'Appareil est Rempli de Vapeurs Rougeâtres. l'Acide Nitrique n'est Pas Pur il Peut Contenir de l'Acide Sulfu[rique] de l'Acide Muriatique, et de l'Acide Nitreux, Pour le Séparer On Rectifie Cet Acide Sur une Nouvelle Quantité de Nitrate de [Potasse] Très Pur, si il existe de l'Acide Sulfurique cet Acide se Porte sur [le] Nitrate de Potasse, Pour le Débarrasser ensuite de l'Acide Muri[atique] On se sert d'une Dissolution de Nitrate d'Argent, l'Acide Muriati[que] Forme avec l'Argent un muriate insoluble, enfin Pour le Priv[er] de l'Acide nitreux il Suffira de le Chauffer dans une Capsule de[...] a l'air libre et l'Acide Nitreux se Dégagera on Aura Alors un Acide Nitrique Très Pur, dans cet état C'est un liquide qui ne Doit av[oir] ni Couleur, ni odeur, Beaucoup Plus Consistant que l'eau, Puisqu'i[l] Porte depuis 36 Jusqu'a 44 Degrés, il est Susceptible de se Décom[poser] a la lumiere et Alors il Prend de l'odeur Azotique a la Pomme d[...] Cet acide Agit également Sur les Substances Animales et Vég[étales] il les Détruit a ses Dépends mais sans les Carbonniser, enfin avec [les] Bases Salifiables il Forme des Nitrates.

de l'Acide Nitreux. Si l'Azôt se trouve Combiné dans de[s] Proportions moindres que Pour l'Acide Nitrique On Aura l'acide nit[reux] Cet Acide Peut s'obtenir Très Facilement, il Suffira de Verser de l'Ac[ide] Nitrique sur une Substance Métallique une Partie de son Oxigène, O[xide] le Métal et l'Acide Nitreux se Dégagera, Cet Acide est Volatil Tan[dis] l'Acide Nitrique est Trés Fixe, il Peut s'obtenir sous deux états; o[u] a l'état de Gaz ou en solution dans l'eau, il est Reconnaissabl[e] Par sa légereté sa Volatilité son odeur de Pomme de Rainette Par sa Couleur d'un Rouge un Peu Verdâtre et Par sa saveur q[ui] est Bien moins Acide que l'Acide nitrique, Aussi agit il Faiblem[ent] sur les Substances Animales et Végétales il Forme avec les Bases Salifiab[les] des Nitrites. l'Azot Peut Former avec l'oxigène trois Autres Combinaiso[ns] dans des Proportions Différentes et qui ne Sont nullement Acide —

Gaz Nitreux. l'Azôt avec un Peu moins d'Oxigène que Pour l'Acide nitreux Forme le Gaz nitreux qui est insoluble dans l'Eau mais qui a une Grande Tendance a s'unir a l'oxigène et a se Convertir en Gaz Acide Nitreux C'est ce que nous Avons demontré dans la Théorie de l'Acide sulfurique.

Oxide d'Azot. l'azot combiné avec une moindre quantité d'Oxigène Forme l'oxide d'azot qui a la Propriété de Rendre Gai les Personnes qui en Respirent une Certaine Quantité, Cependant aprés, Cela les rend Malade, Ce Gaz Oxide d'Azot approche Beaucoup dans ces Proportion de l'Air Atmosphérique.

Air Atmospherique. l'Air Atmospherique dans lequel Nous Vivons étaient Consideré Par les Anciens Comme un élement qui Devait être invisible Sans Couleur, sans odeur, Sans Saveur Propre a la Respiration et a la Combustion, C'est depuis les Belles Experiences de Lavoisier en France, et de Priesley en Angleterre que nous avons Appris que c'etait un Composé de 76 Parties d'Azot sur 22 a 24 d'Oxigène Plus un Centieme d'Acide Carbonique, la 1re Analise en a été Faite avec des Bougies de Differentes Hauteurs que l'on Place sous une Cloche Pleine d'Air Atmosphérique a mesure que les Bougies Absorbent l'oxigène on les Voit Successivement s'eteindre et il Finit Par Rester dans la cloche un Air qui n'est Plus Propre a la Combustion que l'on a Consideré être l'Azot, mais depuis on a remarqué que cette Analise n'etait Pas Exact, Parceque les Bougies en Brulant Fournissaient quelques Produits, C'est Pourquoi on se sert aujourdhui du Phosphore qui etant mis sous une cloche Pleine d'air Atmospheriq. que l'on a Prealablement lavé dans un Peu d'eau de chaux Pour être sur qu'il ne se Trouve Pas d'Acide Carbonique, On Allume le Phosphore a l'aide d'une Tige de Fer Rougie, le Phosphore en Brulant absorbe Tout l'oxigène augmente de Poid dans les Proportions d'oxigène Absorbé, il ne reste Plus sous la cloche que de l'Azôt, en Rendant

 a cet Azot l'oxigène qu'il a Perdu on Reforme Facilement l'Ai[r]
Atmosphérique, il Faut encore dans Cette Analise Calculer s[ur]
l'Humidité qui se Trouve dans l'air qui nous Environne sans co[mpter]
Tous les Miasmes qui Peuvent s'exaler des Animaux qui Vive[nt]
dans cet Air Atmosphérique.

= de l'Acide Muriatique =

On ne Connaissoit Pas Autrefois son Radical, mais Aujourd'hui [on a]
Reconnu que c'etait un Composé de Chlor et d'Hydrogène [on]
l'Appelle t-on Acide Hydrochlorique. Pour le Preparer on int[roduit]
dans une Cornue Tubulée du muriate de soude sec on Adap[te]
a la Cornue Une Allonge et on Ajuste a l'Allonge un tube Re[courbé]
que l'on Fait Plonger dans un Flacon de l'Appareil de Woulf
dans lequel on a mis de l'Eau Distillée on Peut Continuer a a[jouter]
deux ou trois autres Flacons dans lesquelles on a mis Egalement
de l'eau Distillée on lutte les Jointures et on Verse Par la Tubul[ure]
de l'Acide Sulfurique, cet Acide Décompose le Muriate de so[ude]
et Forme un Sulfate de soude l'Acide muriatique se Dégag[e]
a l'etat de Gaz et Va saturer l'eau Distillée du 1er Flacon, on s'ap[perçoit]
de la saturation Par la chaleur Produite on Depend du Gaz acide Mur[iatique]
qui Perd une Portion de son Calorique Pour se Solidifier dans l'eau
cette Eau Prend Plus de consistance et quelquefois elle se Colore lorsq[ue]
le Muriate de soude n'est Pas Pur, on Reconnoit que l'opération est
Terminée lorsqu'on Apperçoit Plus de Bulles que les Flacons sont Fr[oids]
on Delutte l'Apparreil et on obtient d'une Part du sulfate de soude
et de l'Autre de l'Acide Hydrochlorique. Cet acide Muriatique
Doit être sans couleur d'une Odeur Particulière qui Prend a la g[orge]
Esprit de Sel. — Et semble la Resserrer, si il est en Contact avec un Air Humide il
Devient Vapoureux sa Consistance est moindre que l'Acide Nitrique n[e]
et Esprit de Sel. — Porte Guere que 22 a 24 Degrés aussi sa saveur est elle moins Forte il
Dulcifié — Reagit Beaucoup moins sur les Substances Végétales et Animales il est V[olatil]
et Peut Facilement Passer a l'etat de Gaz on s'en sert en Pharmacie Pour [faire]
l'esprit de sel qui est un mélange de deux Parties d'eau sur une d'Acide on
Prepare également l'esprit de sel Dulcifié qui se fait avec une Partie d'acide et deux [ou]
3 Partie égale on obtient l'ether muriatique, enfin cet acide combiné aux B.s. Forme les muria[tes]

On le Prepare en Fesant un mélange d'Oxide de Manganèse et de Muriate de soude Décrepité on introduit ce Mélange dans une Cornue Tubulée ou soit dans un Balon a long col, on y adapte desuite l'Appareil de Woulf dans lequel on a mis de l'Eau Distillée on Verse Ensuite Par la Tubulure de la cornue du Balon de l'Acide sulfurique etendue d'eau a Partie egale et le mélange etant Refroidi, on lutte Exactement l'Appareil et on chauffe legerement, l'Acide sulfurique Décompose le muriate de soude, il se Porte egalement sur l'oxide de Manganese et Forme un sulfate de soude et de manganese, l'oxigene absorbe a son Tour l'Hydrogene du Gaz muriatique et Forme de l'eau, le Chlor. Reste seul. il Passe sous l'etat de Gaz et Vient saturer l'eau des Flacons on Aurait Pu le Recueillir a l'etat sec en le Fesant Passer sous des cloches Pleines de Mercure et a mesure qu'il sature l'eau, elle se Colore elle Prend une tinte d'un Jaune Verdâtre d'on est Venu a ce corps le nom de chlor On Peut en saturer l'eau de maniere a Solidifier le Chlor dans l'eau en Plögeant le 1er Flacon dans un Bain de Glace la saturation a été accompagnée comme dans tous les Gaz Par la chaleur enfin on Reconnaît que l'operation est Terminée lorsqu'aprés avoir chauffé Assez longtemps il ne Passe Plus de Vapeur, non seulement cet Acide Muriatique Oxigéné est remarquable Par sa Couleur mais il est Aussi Par son odeur qui Penetre Partout et qui a la Propriété de Vous Resserrer la Gorge, l'eau n'est Pas Acide a moins quelle Contienne un Peu d'Acide Muriatique Simple Mais cette liqueur Jouit de Propriété Particuliere, elle Blanchit les Toiles. elle enleve la Couleur a la Cire elle Efface toutes les encres

Eau de Javel on en Prepare Aujourd'hui l'eau de Javel en ajoutant un Peu de carbonate de soude a cette liqueur quoiqu'il en soit on Prepare avec l'Acide Muriatique Oxigéné et les Bases Solifiables des Combinaisons qui sont Trés Differentes d'Avec l'acide Muriatique Simple.

= de l'Acide Phosphorique =

Cet Acide a Pour Radical le Phosphore on le Peut Preparer de Plusieurs Manieres, si on Prend des os Calcinés qu'on les reduise en que l'on en Fasse une Pâte avec de l'eau que l'on Verse dessus cette P[...] de l'Acide sulfurique on Décomposera le Phosphate de chaux il se Formera un sulfate de chaux et on obtiendra un Phosphate acide de chaux qui est soluble on Délaie dans une Grande quantité [...] on Filtre et on sature l'excès d'Acide Par de l'Ammoniaque, il se F[...] d'une Part du Phosphate de chaux insoluble et de l'Autre du Phosp[...] d'Ammoniaque soluble on Filtre de nouveau et on Fait evapore[r] Jusqu'a siccité on Décompose ensuite le Phosphate d'Ammoni[aque] en le chauffant Fortement dans un Creuset de Platine, l'ammon[iaque] se Volatilise et on obtient de l'Acide Phosphorique. a l'etat [...]

2^em^ Procédé Consiste a Bruler Rapidement le Phosphor[e] dans l'Oxigène, Pour cet effet on se sert de la Cuve au Mercure y Place un Morceau de Phosphore a l'aide d'une Tige de Fer[...] dans l'instant le Phosphore Brule avec Rapidité absorbe toute la Quantité d'Oxigène necessaire Pour devenir Acide Phosph[...] le mercure remonte dans la cloche et l'Acide Phosphorique Vie[nt] Tapisser les Parois de la cloche ce Procédé est Plus curieux qu[e] [...]

3^em^ Procédé = est d'introduire dans une Cornue de Verre Tubulee de l'Acide Nitrique a laquelle Cornue on Adapte de[...] on Projette Par la Tubulure de la cornue des Petits morceaux [de] Phosphore et on chauffe, l'Acide nitrique est Décomposé son ox[igène] acidifie le Phosphore on continue toujours de Projetter des Petit morceaux de Phosphore Jusqua ce qu'il ne se Degage Plu[s] de Vapeur Nitreuse et on obtient dans la Cornue de l'Acide Phosphorique a l'etat Concret on a remarqué que 4^onc^ de Phos[phore] Pouvait Fournir 6^onces^ d'Acide Phosphorique Concret on Dissout ensuite Cet Acide dans une Quantité d'eau Proportionnée a l'etat de concentration que l'on desire; l'Acide Phosphorique lorsqu'il est Bien Pur est sans Couleur sans odeur d'une Acidit[é]

Trés Forte Formant avec les Bases Salifiables des Phosphates on Peut les Décomposer Facilement avec du charbon et il repand une odeur Analogue a Peu Prés a celle d'ail =

= de l'Acide Phosphoreux. =

Pour Preparer l'acide Phosphoreux il Faut Bruler le Phosphore lentement dans l'air Atmospherique, Pour cet effet on introduit des Petits morceaux de Phosphore dans des Tubes de Verre ou les Amincis aux deux Extremités en Tube Capillaire a l'aide de la lampe de l'emailleur on met ensuite ces Tubes sur un Entonnoir de Verre Placé sur un Vase Propre a Recevoir l'Acide on Recouvre toute l'Appareil d'une cloche Percée a son Extremité Superieure et on Abandonne le Phosphore a lui même en Absorbant Peu a Peu l'oxigéne de l'Air, le Phosphore se Brule et se Convertit en Acide Phosphoreux, cet Acide lorsqu'il est Bien Préparé est Limpide comme de l'eau mais il a une Odeur trés remarquable de Phosphore Brulé, si on le chauffe il est Volatil au lieu que l'acide Phosphorique est Trés Fixe Puisque nous avons Vus qu'il Pouvait Passer a l'etat liquide.

= de l'Acide Carbonique =

Cet Acide a Pour Radical le Carbonne il est Trés Répandu dans la Nature on le Rencontre dans la Grotte du chien a Naples, c'est un Produit Trés Abondant dans toutes les Fermentations Spiritueuses, il se Presente Toujours sous l'Aspect d'un Fluide Elastique invisible sans couleur sans odeur d'une saveur d'une Acidité agreable c'est le Plus Faible de tous les Acides, il rougit Faiblement les couleurs Bleux Vegetales sans les Detruire il se reconnoit Par sa Pesanteur Puis qu'il deplasse tous les Fluides elastiques, on Peut l'obtenir en tout Temps en Prenant du carbonate de chaux que l'on Décompose Par l'Acide sulfurique c'est ce moyen que l'on Emploi Pour obtenir l'eau Acidule Gazeuse, Pour cet effet on Prend de Préference du Marbre Blanc en Poudre ou de la Craie qui contient toujours une substance Animalisée on introduit cette Poudre dans un Flacon ayant une Tubulure sur le Côté on Adapte a cette Tubulure une Vessie on Delaie ensuite le Carbonate de chaux avec de l'eau de maniere

 a Former une Pâte très liquide on Verse ensuite Dessus de l'acide sulf[urique]
il se Forme un Sulfate de chaux et a mesure que l'Acide Carboniq[ue]
Se Dégage on en Remplit des Vessies on Fait ensuite Passer ce Gaz ac[ide]
Carbonique a travers des Flacons remplis d'eau dans lesquels on Fait [jouer]
une Pompe Pour Forcer l'Acide Carbonique a se Dissoudre dans l'[eau]
on charge Ainsi l'eau autant que l'on Veut d'Acide Carbonique, Po[ur]
le Conserver on est obligé d'enfermer cette Eau Acidulé dans des Bo[uteilles]
que l'on Bouche Bien a la Maniere du Vin de champagne ces eaux so[nt]
Très Agréables au Gout et Petille toujours Parceque l'acide Carbo[nique]
Tend Toujours a s'en Dégager, Cet Acide Peut se Combiner de deux
Manieres avec les Bases Salifiables Soit a l'etat neutre soit a l'etat
de Sous carbonate =

= du Carbone =

C'est un Corps Simple Combustible qui se trouve rarement Pur dans la n[ature]
Si ce n'est sous le nom de Diamant dans cet état il est très dur susceptible de Coupe[r]
le Verre, Sans couleur sans odeur ni saveur, c'est le corps le Plus Combustible q[ue]
nous ayons, mais il ne Brule Pas Par les moyens ordinaires, si ce n'est qu'en
Exposant le Diamant au Feu de la lentille que l'on Peut Parvenir a le Bruler
Complettement, il se reduit alors en Acide Carbonique, le Carbonne Pur es[t]
Encore Reconnaissable Par son insolubilité dans l'eau

Oxide de Carbone, si le carbone Pur est très rare en Récompense
l'oxide de Carbone est Très Commun on le Connait Vulgairement sous
le nom de Charbon on en Distingue de deux Espéces le Charbon Végéta[l]
et le Charbon Animal, le 1er est Très Leger Spongieux Cassant net
Même un Peu Sonore, Sans odeur Brulant très Facilement et se
Reduisant en Cendre lesquelles Cendre étant lessivées Sont Susceptible
de Fournir Differents Sels a Base de Potasse.

Le charbon Animal est Beaucoup Plus Pesant s'incinere très Difficilemen[t]
et donne Pour Résultat du Phosphate de chaux. l'Oxide de Carbone n'est P[ur]
qu'autant que le Charbon est Brulé de maniere a ne Plus donner de Fum[ée]
il Faut ensuite le laver et le Faire Sécher. dans cet etat il est Très utile,
Aujourd'hui on lui a reconnu un grand nombre de Propriétés, Comme d[e]

Beaucoup de Substances et Particulierement les miels, et les Sucres, on s'en sert également Pour Décolorer, les Substances Salines et Particulierement la Terre foliée, on l'Applique sur les Plaies Comme Antiputride, si le charbon Tel que nous l'employons est aussi Dangereux, c'est Parcequ'il Contient de l'Hydrogene Carboné qui se Dégage au moment de la Combustion, et que d'une Autre Part il Absorbe l'oxigene de l'air Pour se Convertir en Acide Carbonique, Ainsi dans cette Circonstance l'air est Vicié de trois Manieres 1° en etant Privé de la Portion d'Oxigene qui le rend Respirable 2° en ce qu'il Contient une Plus grande d'Acide Carbonique 3° en ce qu'il Peut s'être degagé de l'Hydrogene Carboné =

= de l'Acide Borique =

il a Pour Radical le Bor. que l'on Appelle aussi acide Boracique Parceque l'on le retire du Borax; il se Prepare en Fesant Fondre dans de l'eau Bouillante le Borax du Commerce, on Filtre ensuite la Solution et on y Verse de l'Acide Sulfurique concentrée avec Excés d'Acide, il se Forme dans l'operation du sulfate de soude et l'Acide Borique se Précipite sous la Forme de Paillettes Blanches Brillantes comme micalsées, on decante le liquide Surnageant et on le Fait evaporer. Pour obtenir tout l'acide Borique qui Pourrait se trouver en Solution, on met ensuite cet acide sur une toile Serrée et on le lave avec de l'eau Froide a Plusieurs Reprises Jusqu'a ce que l'eau sorte insipide, on le Fait ensuite Sécher et on le conserve Pour l'usage, cet Acide est sous la Forme Concrète et n'a Point d'odeur il a une Saveur très Faiblement Acide, il est si Peu Volatil que si on le Chauffe Fortement il se Fond et se Reduit a l'etat de Verre Cependant Homberg était Parvenu a le sublimer en Formant ce qu'il Appellait le Sel Sedatif, Pour cet effet il Fesait un mélange de Borate de soude et de Colcothar, il introduisait ce mélange dans une Cucurbite de Verre avec de l'Eau, la Cucurbite etait Surmontée de son chapiteau et a l'Aide du calorique il etait Parvenu a Faire Sublimer le Sel Sedatif, dans cette Operation le Borax est Egalement Décomposé Par l'acide sulfurique Contenu dans le colcotar mais dans cette Circonstance l'Acide Borique ne se Sublime qu'a la Faveur de l'eau et la Preuve est que si l'eau Vient a manquer la Sublimation Cesse, le Sel Sedatif ne Différe de l'Acide Borique quand ce qu'il n'est Point Acide Brillant et qu'il ne Rougit nullement les couleurs

 Les Couleurs Bleues Végétales ce qui ferait croire que l'Acide Borique obtenu par Précipitation n'est Acide qu'à Raison d'un Peu d'acide Sulfurique qu'il Contient quoiqu'il en soit cet Acide forme avec les Bases salifiables, Différents Sels =

= des Acides Végétaux =

Ce sont Ceux qui ont deux Radicaux, le Carbone et l'Hydrogène ces Radicaux ne se Combinent que d'une seule maniere avec l'oxigène les Acides sont l'Acide Acétique, l'Acide Citrique, l'Acide Oxalique l'Acide Benzoïque. etc Camphorique.

de l'Acide Oxalique = Pour Preparer l'Acide Oxalique on Prend soit de la Gomme, soit du Sucre, ou de l'Amidon, on reduit ces Substances en Poudre, on les introduit dans une Cornue de Verre tubulée On Adapte a cette Cornue un Balon, et on Verse Par la Tubulure de la Cornue de l'Acide nitrique, on chauffe, l'acide nitrique se Décompose Son Oxigène se Combine avec ces Substances et les Convertit en Acide Oxalique, on Termine l'operation lors qu'il ne se Dégage Plus de Vapeurs nitreuses l'Acide Oxalique reste dans la Cornue, on lave cet Acide on le Dissout même dans l'eau Distillée, on Filtre on Fait Evaporer Jusqu'à Pellicule et on Porte a Cristalliser, Cet acide sert dans les Pharmacies Pour Préparer. la limonade Séche, les Pastilles pour la Soif on le Combine avec une Certaine Quantité de Potasse Pour en Former de l'Oxalate Acidule de Potasse on Appellait autrefois et on encore Aujourd'hui Sel d'Oseille =

de l'Acide Benzoïque - Nous avons déja Vu la maniere de le Preparer Par Sublimation il nous reste a indiquer le Procédé de Schel, qui Consiste a Faire Bouillir ensemble du Benjoin Concassé, du Carbonate de chaux reduit en Poudre et de l'eau, l'acide Carbonique est Dégagé, l'acide Benzoïque Contenu dans le Benzoin se Combine avec la chaux et Forme un Benzoate de chaux Soluble, on Filtre la liqueur on y ajoute de l'acide nitrique ou muriatique et on Forme un nitrate ou muriate de chaux soluble, et l'acide Benzoïque se Précipite sous la Forme de Petites aiguilles Brisées Blanches Brillantes mais Presque sans odeur, cet Acide Préparé ne doit Servir que Comme Reactif. ~~et~~ Pour l'usage Pharmaceutique on doit toujours employer celui obtenu Par Sublimation :

de l'Acide Camphorique = si on Fait Dissoudre du Camphre dans de l'Acide nitrique on Obtient ce qu'on Appelle dans les Pharmacies Huile de Camphre, mais si on Verse sur ce liquide de l'eau cette eau Dissout l'acide nitrique et le Camphre se Précipite. Cette Huile de Camphre a donné l'idée de Former de l'Acide Camphorique en Traitant le Camphre Par l'acide nitrique a Plusieurs Reprises dans une Cornue Disposée a cet effet Sur un Bain de sable et a Force de chauffer et d'ajouter de l'Acide nitrique on Parvient a Convertir le Camphre en Acide Camphorique mais ce n'est Pas Facile cet Acide n'est d'Aucun Usage =

= des Acides Animaux =

Un seul Presente quelques interêts c'est l'Acide Prussique, tous les Acides Animaux ont 3 Radicaux, l'Hydrogène, le Carbone et l'Azot et ils ne se Combinent que d'une seule maniere avec l'oxigène.

Acide Prussique. n'appartient Pas seulement aux Animaux on le Trouve Parmis les Végétaux c'est lui qui donne cette Odeur Aromatique a la Fleur et Feuilles de Pechers a l'amande Amère, aux Feuilles de laurier Cerise et Pour Préparer cet acide on Fait Calciner du sang avec de la Potasse dans un Creuset et on Obtient un Prussiate de Potasse, c'est avec ce Prussiate de Potasse que l'on Prepare le Bleu de Prusse, en melant ce Prussiate de Potasse avec du sulfate de Fer Calciné, l'acide sulfurique du sulfate de Fer se Porte sur la Potasse et se Forme un Précipité Bleu qui est du Prussiate de Fer Pour separer l'acide Prussique et le mettre a nud. Schéel recommande de Faire Bouillir dans 6 Parties d'eau 2 Parties de Bleu de Prusse et une Oxide rouge de Mercure Jusqu'a ce que le Bleu de Prusse soit entierement Décoloré on y ajoute une ½ Partie de limaille de Fer et un Peu d'Acide sulfurique On Distille et l'on tire une liqueur que l'on rectifie ensuite sur un Peu de Craie; Dans cette Operation le Prussiate de Fer est Décomposé Par l'oxide Rouge de Mercure lequel forme un Prussiate de mercure Blanc Mais en Continuant de chauffer le nouveau Fer que l'on a ajouté s'empare de l'Oxigène du mercure et fait Passer ce metal a l'etat metallique l'Acide Prussique Devenu libre Passe a la Distillation.

= des Bases Salifiables. on Entend Par Bases Salifiables toutes Substances Susceptibles dese combiner avec un Acide, de Former avec lui un Sel on Distingue 4 classes de Bases Salifiables la 1.re les Substances Terreuses Telles sont la Silice, l'Alumine, la Zircone, la Glucine, la 2.eme classe les Substances Alkalino Terreuses Telles sont la chaux, la Magnesie, la Baryte, et la Strontiane, la 3.eme classe les Substances Alkalines Telles sont la Potasse, la Soude, et l'ammoniac Enfin la 4.eme classe Renferme tous les Metaux.

On entend Par Sel une Combinaison Particuliere d'un Acide avec une Base Salifiable on Distingue Egalement 4 Classes de Sel Savoir les Sels Neutres, c'est a dire ceux qui ne Rougissent ni ne Verdissent les Couleurs Bleux Vegetales et qui Par Consequent Participent Egalement de l'Acide et dela Base. la 2.eme classe sont les sels qui sont avec Excés d'Acide et qu'on Appellé Acidule ces sels Rougissent les couleurs Bleux Vegetales et Participent Plus Particulierement de l'Acide qui a Servi a les Former. la 3.eme classe renferme les Sels quisont avec Excés de Base ils Verdissent ordinairement les Couleurs Bleux Veg. et Jouissent Plus Particulierement des Proprietés de leurs Bases. dans la 4.eme classe on Place les sels a deux Bases qu'on a Designés sous le Nom de Trisules.

Les Sels Different entre Eux non seulement Par la maniere de les Fo. Mais encore Par la Maniere de Cristalliser ils Contiennent une Plus ou Moins grandes quantité d'Eau de Cristallisation enfin ils Var. Entre eux Soit Par l'Exposition a l'air, a la lumiere Traité Par le Calorique Susceptible de se Décomposer entre eux

— 1.re Classe. Substances Terreuses =

On les Distingue Par leur Insolubilité dans l'eau en ce qu'elles n'ont ni Saveur, ni Odeur quelles se Trouvent dans la nature le Plus souv. Mélangées entre elles et qu'enfin ces Substances se Combinent Difficilement avec les Acides..

de la Silice. Pour Obtenir Cette Substance Pure on est oblig. de Prendre du Cristal de Roche que l'on calcine Fortement dans un creuset on le Projette ensuite dans de l'eau Froide, le Passage

du chaud au Froid fait Eclater la Pierre et Facilite sa Division, on la fait ensuite Sécher on introduit cette Substance dans un Creuset avec 4 Parties de Potasse a l'aide de cette Quantité de Potasse la Silice Disparait et s'y Trouve comme en Dissolution, on obtient un liquide qu'on Appelle liqueur des Cailloux, si on Veut en Précipiter la Silice on ajoute de l'Acide qui Puisse Former avec la Potasse un sel Soluble, on lave le Précipité Jusqu'a ce que l'eau Sorte insipide et on Obtient de la silice Pure La Silice est alors d'une Couleur Grisâtre Rude au Toucher n'ayant ni Saveur ni odeur ne se laissant Attaquer Par aucun Acide si ce n'est Par l'Acide Fluorique, la Silice n'est Point utile en Pharmacie si ce n'est dans l'employ des Fourneaux, Cette Terre Unie a un Peu de Potasse et d'Alumine est Susceptible de Passer a l'etat Vitreux, la Silice a une si Grande Affinité Pour la Potasse que Pour Peu qu'il se Trouve de Silice dans un sel a Base de Potasse la Silice Forme avec cet Alkali une Espece de Gelée qui empêche la Cristallisation du sel.

la Silice Comme On le Voit Peut donc se Combiner de trois manieres Differentes avec la Potasse Quant aux Acides nous Venons de dire que l'Acide Fluorique était le seul Acide qui eut une Action direct sur la Silice Aussi s'en sert on Comme Reactif Pour Reconnaître la Presence de cette Terre Delayé.

de l'Alumine

= c'est une substance Terreuse qu'on ne Trouve Jamais Pure dans la nature Pour l'obtenir on Prend une de ses Combinaisons de l'Acide sulfurique avec l'Alumine que l'on Appelle Alun, on Fait une dissolution de cet Alun dans de l'Eau on la Filtre on y verse dedans de l'Ammoniaque il se Forme un Trisulte, c'est a dire un sulfate de Potasse et d'Ammoniaque et l'Alumine se Précipite on lave se Précipité et on Obtient une Terre Blanche douce au Toucher avide d'Humidité sans Pour Cela être soluble dans l'eau, C'est Cette Propriété Particuliere d'Apper a la Langue, autant cette Terre Absorbe d'Humidité Autant elle la Perd Par le calorique elle Prend Alors du Retrait, C'est sur ces deux Propriétés de l'Alumine qu'est Fondé le Pyromètre qui sert a Connaître les Grandes Masse de Feu, l'Alumine sert Comme la Silice dans les Arts Pour Preparer des Poteries des Forneaux et les Acides Attaquent

 Difficilement cette Terre Cependant l'Acide Sulfurique est celui qui Parait avoir Plus d'Affinité Pour l'Alumine, nous avons indiqué Plus Haut Maniere de Preparer les Differents Aluns et nous Avons indiqué les Espe[ces] Utiles a la Pharmacie, on Prepare avec l'Alun l'Alun calciné et l'eau Alumi[neuse]

Alun Calciné — Pour cet Effet on met de l'Alun dans une Capsule de Fer, on chauffe Fortement, dans cette Operation l'Alun Perd son Eau de Cristallisa[tion] il se Tumefie Devient leger Trés Blanc et Opaque sa saveur est Telle[ment] Acide quil Devient Caustique et est Employé Comme tel Pour Ron[ger] les chairs Baveuses, on a Remarqué que si l'on Rendait a cet Alun ca[lciné] l'eau qu'il a Perdu on ne Pouvait Plus le Faire Cristalliser tel qu'il [était] Auparavant

Eau Alumineuse Pour Preparer l'eau Alumineuse il Suffit de Faire une sol[ution] d'Alun calciné dans l'eau Distillée on Filtre et on Conserve cette Liqu[eur]

= 2e des Substances Alkalino Terreuses.

On les Appelle Ainsi Parceque quand elles sont Pures elles ont une saveu[r] Alcaline et Verdissent les Couleurs Bleus Vegetales elles Tiennent au[x] Terres Generalement Par leur insolubilité Parce qu'elles Forment avec les Acides des Sels Generalement insolubles et que Combinées [avec] les Huiles elles Constituent des Savons insolubles.

de la Chaux

nous avons indiqué a la Mineralogie la Man[iere] d'Extraire la chaux, le Pharmacien doit la choisir en Pierre Compa[cte] legere d'un Blanc Sale d'une saveur âcre et Urineuse trés Avide d'Humi[dité] et Susceptible de se Deliter trés Promptement lorsquelle est exposé a [l'] air Humide en Reprenant l'Acide carbonique quelle a Perdu Pend[ant] la calci[nation] La chaux du Commerce n'est Jamais Pure a raison de ce quelle Contient un Peu de Potasse de la silice et Autres substances Etrangeres, Pour la Purifier il suffit de la Dissoudre dans du Vinaigre Distillé il se Forme un Acetate de chaux Soluble et toutes les substances étrangeres se Precipi[tent] on Filtre et on ajoute à cette Dissolution du Carbonate de Potasse il se Forme d'une Part du Carbonate de Chaux insoluble et de l'autre de l'Acetate de Potasse, on Fait Sécher le Precipite et en le Calcinant Fortement on chasse l'acide Carbonique et la chaux reste Pure, dans c[et] etat elle ne sert que Comme Reactif, on Peut encore Avoir de la chau[x] en Calcinant du Marbre Blanc des Coquilles d'Oeuf, d'Huitres et yeux d'ecre[visses]

Eau de Chaux = on Prepare avec la chaux de l'Eau de chaux si sur de la chaux on Commence Par Jetter un Peu d'Eau elle se l'imbibe de Suite Absorbe entierement l'eau en Produisant une chaleur qui Peut aller a 40 et quelques Degrés, si on Continue d'Ajouter de l'eau Elle est Continuellement absorbée Par la chaux la chaleur Produite est Due a l'eau qui Perd son Calorique en se Solidifiant dans la chaux, si on fait cette operation la nuit il s'en Echappe des Lueurs Phosphoriques en Continuant d'Ajouter de l'eau le mélange Finit Par se Refroidir et Forme une Pâte d'Abord Molasse et qui devient ensuite liquide et Forme le Lait de chaux on Continue d'Ajouter de l'eau, la chaux se Précipite et on Obtient de l'eau de chaux 1re que l'on doit ensuite Mettre dans une Bouteille que l'on Bouche Bien, si on Verse ensuite de Nouvelle eau sur la chaux on Obtient de l'eau de chaux qui est Bien Moins Forte que la 1re et que les Anciens Appelloient eau de chaux 2. Mais les Modernes on Reconnu que l'eau de chaux 1re 2eme 3eme et 4eme Contenoient en Solution autant de chaux que la 1re cette Difference dans la saveur n'est Du qu'a un Peu de Potasse qui se Trouvoit dans la chaux et qui a été Dissoute Par la 1re Eau, c'est a la Presence de la Potasse qu'est Du la Propriété Particuliere que l'eau de chaux 1re a de donner de Fermeté aux Gazes que les Femmes Employes. si on Veut ensuite avoir de l'eau de chaux 2me il suffit d'ajouter de l'eau ordinaire a Partie egale avec la 1re eau de chaux.

Cette Eau de chaux est d'un Grand Usage non seulement on l'employ Comme Medicament elle sert encore de Reactif Pour reconnaître la Présence de l'Acide Carbonique, on se sert également de la chaux Pour Rendre les Alcalis Caustiques en leur enlevant l'Acide carbonique On se sert de la chaux Pour Décomposer le Muriate d'Ammoniaque a l'effet d'en Obtenir l'Ammoniaque libre, enfin la chaux et le soufre Suffisent et Forme un sulfure de chaux qui Peut être soluble ou insoluble suivant la quantité de chaux qu'on y a ajouté Ce sulfure se Prépare de la même maniere que le sulfure de Potasse mais il est Toujours moins Coloré On Peut s'en servir également Pour les Bains sulfureux.

 de la Magnesie. cette Substance Alka. Terreuse s'obtient
Fesant une solution de sulfate de Magnesie dans de l'eau, on Filtre et
On Verse dans cette solution de la Potasse Caustique ou du sous Carbonat
de Potasse, dans l'un ou l'autre Cas, le sulfate de magnesie est décom
l'Acide sulfurique Forme avec la Potasse un sulfate de Potasse, mai
si on a Employé de la Potasse Caustique le Précipité qu'on obtient
est de la Magnesie Pure, si au Contraire on s'est servi du sous Carbon
le Précipité est un Carbonate de Magnesie on Décante la liqueur
surnageante on lave le Précipité a Grande eau jusqu'a ce quelle sorte in
et On obtient un Précipité Blanc Très leger doux au Toucher sans sav
si ce n'est du Carbonate de magnesie et presque insoluble dans l'eau.
Quant on Veut ensuite avoir de la magnesie Pure après l'avoir Fait sécher, on
la Calcine dans un Creuset à l'aide du calorique l'acide Carbonique s
Degage et entraine en même temps un Peu de magnesie et on obtient
une Magnesie Caustique Plus legere que la 1re et d'une saveur urine
ne Fesant Plus Effervescence avec les Acides. mais Pour la Conserver
dans cet état il Faut l'enfermer de suite dans un Flacon qui Bouché
Parcequelle est Très Avide de Reprendre l'Acide Carbonique quelle
a Perdu. La Magnesie est susceptible de se Combiner avec tous les Acid
Mais le Plus usité en Pharmacie est le sulfate de Magnesie. x voyez de la Barite

de la Strontiane. Cette substance Alkaline Terreuse se
Prepare Absolument de la Même maniere que la Baryte elle en
a la même Couleur mais elle Differe de la Barite en ce quelle n'a
Pas de saveur Acre et Caustique et que Combiné avec les Acides
elle ne Forme Pas de sel Corrosif si on Veut en Outre Distinguer
la Strontiane Pure de la Barite Pure en Brulant séparément
avec de l'Alcool la Strontiane Fournira une Couleur Pourpre
et la Barite une Couleur Bleuâtre On Peut encore Reconn
ces deux Terres Par la Pesanteur, la Strontiane, etant
Beaucoup Plus legere.

de la Baryte. Cette Substance Alkalino Terreuse n'est jamais Pure dans la Nature on la Trouve Toujours a l'etat de Sulfate, ou de Carbonate de Barite, lorsque l'on Veut l'Obtenir Pure on Fait un melange de Sulfate de Barite Pulv. et de charbon, id. on introduit ce mélange dans un Creuset et l'on chauffe Assez Fortement Pendant 5 a 6 heures le Sulfate de Barite est Décomposé Par le charbon et il se Forme un Sulfure de Barite, Pendant l'operation il s'est Dégagé une odeur Forte d'Hydrogene Sulfuré qui est Dû a l'eau de Cristallisation du Sulfate de Barite, on Fait ensuite Disoudre ce Sulfure de Barite dans de l'Eau, l'eau est Décomposée, l'Hydrogene de l'eau se Porte sur le Sulfure de Barite et Forme un Sulfure Hydrogené de Barite Soluble On Filtre la liqueur et on y ajoute de l'Acide nitrique lequel acide s'empare de la Barite et Forme un Nitrate de Barite Soluble, le Soufre se Précipite et il se Degage du Gaz Hydrogene Sulfuré, dans l'operation il s'est Réformé un Peu de Sulfate de Barite mais qui se Précipite on Filtre de nouveau la liqueur et on Fait Evaporer le nitrate de Baryte Jusqu'a siccité, on le met ensuite dans un Creuset de Platine et en chauffant Fortement on Décompose le Nitrate de Baryte, il se Degage du Gaz Nitreux du Gaz acide Nitreux de l'oxide d'Azôt et même de l'azôt et lorsquil ne se Dégage Plus rien on Obtient au Fond du Creuset de la Barite Pure, Cette Substance est Egalement Appellée Terre Pesante Parcequelle est la Plus Pesante de Toutes les Terres et même des Alkalis, elle a une Couleur d'un Blanc Salé un Peu rude au Toucher d'une Saveur Extrêmement Acre et Caustique et Soluble dans l'eau elle est regardée comme un Poison trés Actif, on s'en sert Plus Particulierement comme Reactif Pour Découvrir la Presence de l'Acide Sulfurique Parceque c'est la Substance qui a le Plus d'affinité avec cet Acide, On Prepare avec la Barite le Muriate de Barite Pour cet effet au lieu de Décomposer le Sulfure Hydrogene de Barite Par l'acide Nitrique on le Décompose Par l'acide Muriatique et il se Forme un Muriate de Barite Soluble on Filtre la liqueur on la Met a Evaporer dans une Capsule de Verre Placé sur un Bain de Sable Jusqu'a cequ'il se Forme une Pellicule et on Porte a Cristalliser dans un lieu Frais, les Cristaux qu'on obtient doivent être a Plusieurs reprises Disouts dans l'eau Distillée, on Filtre de Nouveau on ~~Fait evaporer et~~ Cristalliser Jusqua ceque l'on ait Obtenu un Muriate de Barite

Muriate de Baryte

 Très Blanc, On Employait autrefois ce sel en medecine dans les Maladies scrophuleuses, mais comme c'est un Poison Très Actif, et Analogue au Sublimé Corrosif on en fait Presque Plus Usage

= 3° Substances Alkalines =

ces Substances sont Toutes solubles dans l'eau elles ont toutes une sa[veur] Acres Urineuses elles Verdissent Toutes les Couleurs Bleues Vegetales et Forment toutes avec les Huiles de Savon Solide et enfin elles For[ment] Toutes avec les Acides Differents sels. toutes ces Substances ont été regardées comme des Corps simples mais on est Parvenu a les Décomposer Aujourdhui et on a Obtenu des Corps simples que l'on Designe sous les noms de Potassium et Sodium Pour la Potasse [et] la Soude que l'on ne regarde Plus Aujourdhui que comme des Ox[ides] de Potassium, et de Sodium, quant a l'Ammoniaque il y a Longtemps que l'on sait que c'est un Composé d'Hydrogene et d'Azot, le Potas[sium] et le Sodium, ont été Placé Par Mr Thenard au Rang des Substa[nces] Métalliques, Malgré leur Extrême legereté mais a Raison de leur Brillant et de l'Avidité avec laquelle ces Substances se Combinent avec [...]

de la Potasse

= nous avons indiqué dans la Mineralogie les Diffe[rentes] Manieres d'Obtenir en Grand la Potasse, le Pharmacien doit la choisir d['une] Couleur d'un Blanc Bluâtre d'une saveur Urineuse et Particulierement Absorbant dans sa Combinaison une Plus Grande quantité d'Acide Nitrique, Aucune Potasse du Commerce n'est Pure le Pharmacien est o[bligé] de la Purifier en Versant dessus la Potasse du Commerce une Petite Quantité d'eau, cette Potasse Attirant l'Humidité de l'air elle Tombe en Deliquium et Toutes les Substances Etrangeres se Précipitent, on De[cante] le liquide on le Fait evaporer Jusqu'a Siccité et on l'enferme de suite dans un Flacon qui Bouche Bien c'est ce que l'on Peut Appellér du Sou[s] Carbonate de Potasse, on Peut Préparer une autre Potasse Carbonatée que

Sel de Tartre

— ~~l'on Peut Appeller~~ les Anciens Appellaient Sel de Tartre il suffit de Pr[endre] du Tartre Brut sel que l'on Trouve dans l'interieur des Tonneaux après la 2eme Fermentation du Vin ce sel est un Tartrate Acidule de Potasse chargé de la Matiere Colorante du Vin, On introduit ce Tartre dans [...]

de Papier que l'on Trempe dans de l'eau, on les Dispose ensuite Couche Par Couches avec du charbon, on y met le Feu, la Matiere Colorante et l'Acide Tartarique s'y trouve Décomposé Après la Combustion, on obtient Pour Résultat de la Potasse Carbonatée qui se Trouve en Cornets sans être Déformés, on lessive cette Potasse on Filtre et on la Fait Evaporer Jusqu'a siccité et on l'enferme de Même dans un Flacon que l'on Bouche Bien. ce sel de Tartre Attire Egalement l'Humidité de l'Air il y tombe en Deliquium et on Obtient ce que les Anciens Appellaient Huile de Tartre Par Defaillance, si au lieu de Décomposer ce Tartre dans un Fourneau on l'introduit dans une Cornue et que l'on chauffe Fortement il y a Décomposition de l'acide Tartarique et de la Matiere Colorante on obtiendra de l'eau, de l'Huile Empyreumatique, et de l'Acide que l'on Avait Appellé Acide Pyro Tartareux et qu'on a Reconnu Depuis être de l'Acide Acetique Par un 3em Procedé On Peut encore Obtenir une Potasse Carbonatée qui est Designée Sous le nom de nitre fixé Par les Charbons, Pour le Préparer on Prend du nitre de 3em Cuite on le Reduit en Poudre Grossiere, on le met dans une Marmite de Fer on Décompose ce nitre a l'aide de quelques charbons Rouges dans l'instant le nitre Fuse, l'Acide nitrique est Décomposé et se Dégage après la Combustion Complette on trouve une Potasse Carbonatée Très Pure que l'on Emploie Particulierement Pour Faire le Kermés.

Nitre fixé Par Charbon —

Si on Veut ensuite enlever a cette Potasse l'Acide Carbonique qu'elle contient Pour Preparer la Pierre a Cautére, on Fait une Solution de Sous Carbonate de Potasse dans l'eau on y ajoute de la chaux Nouvellement Delitée et on Fait Bouillir le Tout ensemble, dans cette Operation la chaux s'empare de l'Acide Carbonique et Forme un carbonate de chaux insoluble on Reconnoit qu'il n'existe Plus d'Acide Carbonique dans la liqueur en en Prenant une Petite Quantité et Versant de dans l'eau de chaux et que cette eau ne se Trouble Pas on Filtre alors cette liqueur on la Fait evaporer Jusqu'a siccité Puis on met la Potasse dans un Creuset, on chauffe Fortement Jusqu'a ce qu'elle entre en Fonte ignée on la Coule sur un Marbre legérement Huilé on la Coupe de suite Par Petits Morceaux et on l'enferme dans un Flacon Bien Bouché, cette Pierre a Cautére n'est Pas Pure mais elle l'est assez Pour l'usage Pharmacéutique Parceque Autrement elle serait Trop caustique, si on Veut avoir de la Potasse très Pure, on Fait Fondre Cette Pierre a Cautére dans de l'Alcool a 36 degrés en faisant cet Alkool Digerer sur cette Potasse

Pierre a Cautére —

Potasse Purifiée Par l'Alcool —

Caustique il se Forme 3 Couches, la Couche inferieure Contient les Sels insolubles, Comme Silice et autres Terres, la Couche Moyenne Tient en Dissol les Sel Deliquescents et la Potasse Pure se Trouve dans la Couche Superie laquelle est Toujours Colorée au Depent de l'Alcool décomposé. une Par du carbone est mis a Nud l'Oxigene et l'Hydrogene ont Formé de l'e de maniere que si l'on Voulait Distiller Cette liqueur Pour Obtenir l'al Employé on ne Trouverait Pas la même Quantité d'Alcool, on enleve a l'aide d'une Pipette la Couche Superieure dans laquelle se Trouve Potasse Pure on Fait Evaporer cette liqueur Jusqu'a siccité et on Fac Comme la Pierre a Cautère et on la Conserve dans un Flacon Pour être employée Comme Réactif et non Comme Médicament.

On Prépare encore avec la Potasse le Sulfure de Potasse qu'on Appelle Foie de Soufre. la Potasse se Combine avec tous les Acides et Forme ave Differents Sels, avec l'acide Sulfurique la Potasse Forme un Sulfate d Potasse que l'on Appelle en Pharmacie Sel Duobus. Tartre Vitriolé Arcan Sel Polychreste de Glazer. Pour Preparer ce Sel on Fait Fondre dans Grande Quantité d'Eau du Sous Carbonate de Potasse Pur et on Vers dans la liqueur de l'Acide Sulfurique il se Fait de suite une Vive effer qui est Du a l'Acide Carbonique qui se Degage et l'Acide Sulfuriqu S'empare de la Potasse, on Reconnoit que le Sel est Neutre lorsqu'il Com a ne Plus Faire Effervescence avec l'acide qu'il a acquis une Nouvelle Save Particuliere qui est legerement Amer on s'Assure enfin de la Saturatio Parfaite Par les Reactifs, lorsque cela ne Rougit ni ne Verdit les Cou Bleux Vegetales c'est ce que l'on Appelle Alors Sel neutre. on Filtre on Evaporre legerement Puis on le Coule la liqueur dans des Terrines de et on la Porte a Cristalliser dans une Etuve legerement chauffé Pour que l'Evaporation s'en Fasse Lentement et que la Cristallisation s'en Fa Mieux, le Sulfate de Potasse lorsqu'il est Pur est Blanc Cristallisé en Petits Prismes Tetraedres Taillés en Facettes aux Extrémité d'une saveur Legerement amere sans odeur Craquant sous la dent Beaucoup Plu Soluble à chaud qu'a Froid et même a Peine soluble a Froid, c'est a de son Peu de Solubilité qu'on l'employ Pour Faire ces Sels de Vinaigre. la Plupart du Sulfate de Potasse que l'on Trouve dans les Pharmacies a été

Sulfate de Potasse

dans les Fabriques d'Acide Nitrique et d'Acide Sulfurique dans lesquels on Obtient un Sulfate Acide de Potasse lequel a la Propriété de Rougir les Couleurs Bleu Végétales et d'être Soluble dans l'eau mais comme ce sel n'est Pas employé on le sature completement avec une Nouvelle quantité de Potasse et Après la Neutralisation on est dans l'usage en Grand de Faire Evaporer et Cristalliser ce sel dans des Vases de Cuivre, c'est ce qui qu'il n'est Pas rare de Trouver dans le Commerce des Cristaux de Sulfate de Potasse coloré Par un Peu de Vert de Gris, C'est Pourquoi le Pharmacien ne doit Pas se Permettre d'employer du Sulfate de Potasse de Commerce sans l'avoir Purifié en le Fesant Fondre dans de l'eau en s'assurant de sa Neutralisation en Filtrant la liqueur la Fesant evaporer et Cristalliser Comme cy dessus.

On Peut aussi Combiner la Potasse avec l'Acide Sulfureux et on Obtient du un Sulfite de Potasse Sthal est le 1er Chimiste qui ait Préparé ce sel. Pour cet effet on imbibe des Linges d'Huile de Tartre Par Defaillance On suspend ces linges sous une cloche et sous laquelle on brule du Soufre l'Acide Sulfureux qui se Forme se Combine et Neutralise la Potasse Sthal conservait ce sel dans des Flacons Bien Bouchés, les Sulfites de Potasse ont une Odeur d'Acide Sulfureux ils sont Très Solubles dans l'eau, si on les Abandonne à l'air libre ils sont susceptibles de Passer a l'etat de sulfate en Absorbant l'Oxigène de l'Air.

Le sulfate de Potasse mis sur des charbons Ardens ne se décompose Pas il se Boursouffle même très Peu a Raison de ce qu'il contient Presque Pas d'eau de Cristallisation mais si on le Traite avec la Poudre de charbon on le Convertira en Sulfure de Potasse.

= du Nitrate de Potasse =

La Potasse est Susceptible de se Combiner avec l'Acide Nitrique et de Former le Nitrate de Potasse Appellé nitre ou Salpêtre suivant son état de Pureté nous Avons déja Fait l'Histoire de ce sel dans la Mineralogie, le Pharmacien ne le Prepare Pas mais il doit le Purifier Pour cet effet il doit se Procurer du nitre Très blanc Appellé nitre de 3e Cuite, il le fait Dissoudre dans de l'eau et s'assure de sa Pureté en y ajoutant un Peu de Potasse Parceque s'il s'y trouvait encore un Peu

 de nitrate de chaux ou de Magnesie ces Sels Seroient Décomposés Par la Nouvelle quantité de Potasse, la chaux ou la Magnesie se Précipiterait on Reconnoit donc que le nitre est Pur lorsqu'en Ajoutant cette a la solution de nitre il ne se Précipite rien on Filtre la liqueur et on Fait evapo[rer] sur un Feu Très doux Jusqu'a Pellicule on Verse ensuite la liqueur dans des Terrines de Grés et on la Porte a Cristalliser dans des lieux Frais. ce sel Cristallise en longs Prismes a 4 Pans il est Blanc d'une saveur Fraiche legerement amére il est Très soluble dans l'eau Parcequ'il Contient Beaucoup deau de Cristallisation il n'attire Pas l'humidité de l'air lorsequ'il est Pur, ne S'effleurit Pas mais Exposé au Feu il Fu[se] en se Décomposant, ce sel est Très Utile dans la Pharmacie on l'emploi[e] dans les Tisanes Comme Diuretique on s'en sert Pour en obtenir l'Acide Nitrique en Décomposant ce nitrate Par l'Acide sulfurique

Cristal Mineral — On en Prepare le Cristal mineral Pour cet Effet on Prend du [nitre] Pur on le Reduit en Poudre Grossiere et on le Jette dans un Cre[uset] Placé au milieu des charbons On Recommande d'y ajouter quelques Pincées de Fl. de Soufre, le nitre d'Abord se Boursouffle en Perdant so[n] Eau de Cristallisation Puis il se liquefie on doit Saisir desuite c[et] instant Pour le Couler dans une Bassine Bien Seche Parceque si on le Laissoit Plus longtemps sur le Feu il se Décomposerait et on obtient un sel qui doit être Blanc Opaque et qui Contient un Peu de sulfate [de] Potasse a Cause du Soufre qui s'est Trouvé en aci de sulfurique Parlons de l'Acide Nitrique, on Pourroit egalement combiner la Potasse avec l'Acide Nitreux et on Obtiendroit un nitrite de Potasse qui n'est Pas em[ployé]

du Muriate de Potasse,

On Distingue trois Espéces de Muriate de Potasse simple, le Muriate Oxigené et le muriate Sur Oxigené on Peut les Preparer tous les Tro[is] a la Fois en Fesant une Solution de Potasse dans l'eau et Plaçant [le] Flacon qui Contient Cette liqueur, au Moment on l'on cherche a obt[enir] l'Acide Muriatique Oxigené, les Gaz acides muriatique qui se Degagent s'atturent la Potasse de 3 Manieres que nous Venons d'indiquer, le m[uriate] de Potasse Sur Oxigené, étant le moins soluble Cristallise le 1er et s[e] Précipite au Fond des Flacons en Forme de Paillette Blanche Brillante analogue Presque a l'Acide Borique quand l'operation est Terminée en décantant la liqueur Surnageante on Obtiendra le muriate de Potasse

Oxigené, si après on fait evaporer la liqueur doucement on obtiendra par le refroidissement des petits cristaux aiguilles qui seront du muriate de potasse sur oxigené et il restera dans la liqueur comme étant plus soluble du muriate de potasse simple ce dernier sel est le 1.er connu, on l'appelle dans les pharmacies sel febrifuge de silvius a raison de sa saveur amère et de sa proprieté fébrifuge, on le retiroit autrefois en preparant le muriate d'ammoniac. par le carbonate de potasse, le muriate d'ammoniaque étoit décomposé et il y avoit échange de bases l'acide carbonique se porte sur l'ammoniaque et forme le carbonate d'ammoniaque, et l'acide muriatique se combinoit à la potasse pour former un muriate de potasse simple quant aux deux autres muriates nous ne les connaissons que depuis qu'on prépare l'acide muriatique oxigené, non seulement ces deux sels different entre eux par leur cristallisation, par leur solubilité dans l'eau mais encore par cette proprieté étonnante dont jouit le muriate de potasse sur oxigené dès le moment qu'on le frotte ou qu'on le touche avec quelques corps combustibles il détonne de suite avec une force considerable tandisque le muriate oxigené ne presente pas cette proprieté, on est dans l'usage de mêler ces deux sels pour diminuer l'effet du muriate de potasse sur oxigené, ces sels ne sont pas d'usage en medecine on s'en sert comme par curiosité.

Sel febrifuge de Silvius

= du Carbonate de Potasse saturé =

Nous avons examiné jusqu'à présent les sous carbonate de potasse avec excés de base, mais on peut les saturer en fesant une solution de sous carbonate dans de l'eau et en fesant passer dans cette solution de l'acide carbonique dégagé du carbonate de chaux par l'acide sulfurique, on obtient un sulfate de chaux insoluble et on parvient ainsi a rendre neutre le sous carbonate de potasse ce sel jouit alors de nouvelle proprieté il n'attire plus l'humidité de l'air il n'a plus la saveur urineuse il ne verdit plus les couleurs bleux vegetales et enfin il prend une forme cristallisable on commence a l'employer en medecine en place du sous carbonate.

= de l'Acetate de Potasse =

C'est exige beaucoup de préparation, il faut commencer par distiller avec soin du vinaigre ne pas pousser trop loin la distillation, il faut d'une autre part avoir un sous carbonate de potasse très pur c'est a dire prendre de preference le nitre fixé par les charbons, on commence par mettre dans

138.=" Une Terrine du Vinaigre distillé on y Jette Peu a Peu le Carbonate
Potasse, il se Fait de suite une Vive Effervescence dû au Dégagement
de l'Acide Carbonique et on Continue d'Ajouter de la Potasse Jusqu'à
ce qu'on ait neutrallisé la liqueur c'est a dire qu'elle ne Rougit ni ne V
les Couleurs Bleux Végétales on Ajoute alors un Excés d'Acide Parceque Pa
l'Evaporation le Vinaigre se Dégage, d'Aprés l'observation de Mr Henry
il ne Faut Pas Verser le Vinaigre sur la Potasse Parcequ'alors cet Alk
Agit sur le Vinaigre et Developpe une Partie de son Carbone et on
Obtiendrait dans ce Cas une Terre foliée Colorée, il Faut ensuite Fil
la liqueur et la Faire Evaporer dans une Bassine d'Argent a une chal
Trés douce, si Pendant le Temps de l'evaporation la liqueur Venait
se Troubler il Faudrait de nouveau, On Continue l'evaporation Jusqu'à
la liqueur ait acquise une Conciftance Siryeuse on Verse la Plus gran
Quantité dans une Terrine de Grés Pour ne laisser dans la Bassine qu'un
Petite Quantité de Sel afin de Pouvoir le Faire sécher Plus Facilement
Avant de l'Amener a la Dessication Complette il Faut encore s'assurer
de sa Saturation et lui ajouter du Vinaigre Distillé si la liqueur etait
Alkaline, enfin on Fait sécher le Sel en Agitant Continuellement
Mesure qu'il se Séche il se Boursoufle devient léger Comme Talque
d'ou lui est Venu le nom de Terre foliée, il est toujours d'un Blanc
d'une Odeur de Vinaigre et Toujours d'une Saveur Chaude, on d
l'enfermer de suite dans un Flacon bien Bouché Parcequ'il Atti
Puissament l'Humidité de l'Air tel doit être la Terre foliée de
Pharmaciens mais il n'en est Pas de même de la Terre foliée du co
qui le Plus Souvent a été Faite avec des Materiaux qui n'etaient Pas
et dans sa Préparation on ne Prend Pas les mêmes Précautions que n
Venons d'indiquer, il en Résulte que cette Terre foliée est Colorée Pou
Remedier a cet inconvenient on la Calcine Pour cet Effet on la Cha
Fortement dans la Bassine d'Argent aprés s'être Boursoufflée elle s'affai
et Redevient Comme Fluide, dans cet etat l'acetate de Potasse se décom
on sent l'odeur du Vinaigre Radical qui s'evapore il se Forme du carb
tant de la Part de l'Acide décomposé que de la Part de la matiere Colora
on Fait dissoudre Alors ce sel dans l'eau Distillée, ou encore mieux dans

Vinaigre Distillé Pour Rendre a la Potasse le Vinaigre qu'elle a Perdu, on Filtre la liqueur, le charbon Reste sur le Filtre, on la Fait ensuite evaporer, et séché en Masse elle devient Alors Grumeleuse d'un Beau Blanc ayant odeur et Saveur Alkaline Mr Frenry a conseillé de Décolorer la Terre foliée en la Filtrant sur du charbon, ce Procédé Vaut Beaucoup mieux que de la Calciner, mais Pour l'usage Pharmaceutique il n'est Pas nécessaire que la Terre foliée soit Très Blanche.

du Tartrate de Potasse

Ce Sel est Egalement Connu sous le Nom de Sel Végétal on le Prepare en Fesant une solution de sous Carbonate de Potasse dans l'Eau chaude On y ajoute Peu a Peu de la Crême de Tartre, l'Acide Tartarique en Excés dans la Crême de Tartre se Combine avec la Nouvelle Potasse et en chasse l'Acide Carbonique on Continue d'Ajouter de la Crême de Tartre Jusqu'a ce qu'il ne se Fasse Plus d'Effervescence et que la liqueur ait Pris une Saveur legerement Amere et qu'en la Traitant avec les Couleurs Bleux Végétales elle ne Rougisse ni ne Verdisse, cette liqueur se trouble toujours Parceque la Crême de Tartre Contient toujours une Plus ou moins Grande quantité de Tartrate de Chaux qui se Précipite, C'est Pourquoi il Faut la Filtrer et la Mettre a Evaporer a un Feu doux Jusqu'a legere Pellicule on Verse ensuite Cette liqueur dans des Terrines de Grés que l'on Porte dans une Etuve Legerement chauffée Pour Achever l'evaporation et Favoriser la Cristallisation.

le Sel Végétal Cristallise Assez Difficilement Cependant lorsqu'il est Préparé avec Soin on Peut l'obtenir en Cristaux Trés Blancs d'une Saveur un Peu Amere Sans Odeur on doit toujours le Conserver dans des Bocaux Bien Bouchés Parceque les Cristaux sont sujets a se ternir on s'en sert en Pharmacie Comme Purgatif

de la Soude

Nous avons indiqués dans la Minéralogie les Differentes manieres d'extraire la Soude dans le Commerce soit Par la Combustion des Plantes qui croissent sur le Bord de la Mer soit Par la Combustion des Varecks soit enfin Par la decomposition du Sulfate de Soude Par le Charbon et le carbonate de chaux dans l'un ou l'Autre Cas on obtient toujours un Carbonate désunte

 Très impure c'est pourquoi le pharmacien doit toujours le purifier en [?]
la soude du commerce la reduisant en poudre grossiere et versant dessus de l'eau tiede, on laisse l'eau sur la soude a peu près 24 heures
en ayant soin de remuer de temps a autre on filtre la liqueur
on la fait evaporer jusqu'a pellicule et on la verse dans des terrines
de grés que l'on porte dans des lieux frais pour faire cristalliser
on obtient de très beaux cristaux de soude qui est un carbonate
avec excès de base ce sel a une saveur urineuse il est susceptible
de s'effleurir a l'air et verdit les couleurs bleux vegetales, on fait
ce carbonate de soude differents sels suivants les acides auxquels on le com[bine]

du Sulfate de Soude

Ce sel est connu en pharmacie sous le nom de sel d'Epsom de Lorraine
et de sel de Glaubert il est rare qu'on le prepare en pharmacie
parceque ce sel est naturel et qu'on peut en même temps le pre[parer]
dans les arts, comme quand on decompose le muriate de soude
par l'acide sulfurique ou bien dans la preparation du muria[te]
d'ammoniaque ou on obtient pour residu du sulfate de soude.
Malgré ces differents procedés pour obtenir du sulfate de soude
on peut en pharmacie saturer le carbonate de soude par l'acide sul[furique]
etendu d'eau, cet acide s'empare de la soude et en degage l'acide
carbonique, il faut s'assurer de la saturation comme dans tout au[tre]
sel, on filtre on fait evaporer jusqu'a legere pellicule, on verse la
liqueur bouillante dans des terrines de grés et on porte a cristalliser
dans des lieux frais, ce sont ces cristaux obtenus que l'on app[elle]
plus particulierement sel de Glaubert, ce sel est très blanc d'une
amere et fraiche, il prend ordinairement la forme de cristaux en
prismes a six pans s'efflorissant a l'air, c'est pourquoi il faut le cons[erver]
dans des vases clos et dans un lieu toujours un peu humide presque
tous les sels a base de soude presentent cet inconvenient parcequ'ils
contiennent beaucoup d'eau de cristallisation et que dans leur compo[sition]
ils contiennent generalement plus de soude que d'acide il n'en [est]
pas de même des sels a base de potasse il y dans les proportions plus
d'acide que de potasse et ces sels contiennent toujours beaucoup moins
d'eau de cristallisation, le sulfate de soude est le sel que l'on emp[loie]

le Plus dans les Pharmacies la Plupart des Pharmaciens se Contente de Purifier le Sel d'epsom du Commerce et de le Faire Cristalliser; ce que nous Avons dit sur les Sulfites de Potasse Peut s'Appliquer de même sur les Sulfites de Soude =

du Nitrate de Soude =

la Soude Peut se Combiner Egalement avec l'Acide Nitrique et Former un Nouveau sel les Anciens l'appelloient nitre Quadrangulaires, on l'obtient Principalement dans une Préparation Pharmaceutique dans laquelle on Fait le Précipité Blanc, on obtient d'une Part du Muriate de Mercure qui se Précipite et de l'Autre du Nitrate de Soude qui reste en solution dans l'eau en Filtrant et la Fesant evaporer et Cristalliser on obtient le Nitre Quadrangulaires ce sel Sel n'est utilisé en Pharmacie que Pour Preparer l'Arseniate de Soude =

= du Muriate de Soude =

Ce sel est Naturel et nous Avons indiqué dans la mineralogie les differents Procédés Pour l'obtenir, ce sel Cristallise toujours en Cube quand il est Pur il doit être Blanc, il doit avoir une saveur Salée agreable, si on jette ce sel sur des charbons ardens il ne se décompose Pas mais il a la Propriété de Décrepiter c'est a dire de Petiller, Phenomène qui est dû a l'air interposé entre les Cristaux et qui cherche a s'echapper lorsqu'on chauffe ces Cristaux ~~des Cristaux~~, le Muriate de soude est Trés Utile dans les Usages Domestiques mais on l'employ en même temps dans les Pharmacies on le Fait entrer dans des Pommades, on en Extrait l'Acide Muriatique Par l'Acide Sulfurique et enfin il est utile dans Plusieurs Préparations chimiques

= du Phosphate de Soude =

Ce Sel Exige Beaucoup de Soin dans sa Préparation, on doit Prendre d'abord des Os Calcinés que l'on reduit en Poudre on en Forme ensuite une Pâte liquide et on Verse Par dessus de l'Acide Sulfurique, le Phosphate de chaux est Décomposé l'Acide Sulfurique se Porte sur la chaux et Forme un Sulfate de chaux Presqu'insoluble mais l'Acide Phosphorique n'est Pas Complettement Debarrassé de la chaux de maniere qu'on obtient un Phosphate Acide de chaux on Ajoute ensuite dans cette lesive du Carbonate de Soude Cristallisé l'acide Phosphorique se Combine avec la Soude et en dégage l'acide carbonique il se Précipite en même temps un Phosphate de chaux neutre, Parceque ce n'est que l'excés d'Acide, qui s'est Combiné avec la Soude, on a observé qu'il

142\. qu'il Fallait laisser ce sel avec Excès de Base de Manière que ce sel [illegible] Verdit les Couleurs Bleux Vegetales dans cette Précaution le Phosphate de Soude Cristalliserait Difficilement, on Filtre la liqueur on la Faire Jusqu'a Pellicule et on Porte a Cristalliser dans un lieu Frais, ce sel Cristallise Très Facilement il Presente de Gros Prismes Carés a six Pans Taillés en Facettes aux Extrêmités, il a la Propriété de S'effleurir Legerement a l'air a raison de l'exés de Saude qu'il Contient il a une Saveur douce et on l'employ depuis quelque temps Comme Purgatif il Differe du sulfate de Saude en ce que ce dernier a une Saveur Beaucoup Amere et qu'il S'effleurit Jusque dans ces dernieres Matières les Phosphates ne sont Nullement Décomposables au Feu, ils se Boursoufflent Seulement et Perdent leur eau de Cristallisation mais si on les Traite avec le Charbon ils se decomposent et Forme des Phosphures et Repandent une Odeur Desagréable Approchant de celle de l'ail.

du Carbonate de Sonde

La Saude Cristallisée ou Cristaux de Saude est un sel avec Exés de Base qui Cristallise Facilement qui a la Propriété de S'effleurir a sa surface qui une Saveur acre et urineuse, qui Verdit les Couleurs Bleux Vegetales, mais [illegible] Fait une Solution de ce sel dans l'eau et qu'on la Sature Completement Par une Nouvelle quantité d'Acide Carbonique il Perdra sa Propriété de Cristalliser il ne s'effleurira Plus a l'air il n'aura Plus de saveur alkaline et enfin il Verdira Plus les Couleurs Bleux Vegetales.

du Borate de Sonde.

Ce Sel Appartient entièrement à la mineralogie et nous avons indiqué la Manière de l'exploiter et de le Purifier ce sel est toujours avec Exés de [illegible] C'est Pourquoi il S'effleurit et a une Saveur legerement Urineuse son grand Usage dans les Arts est de servir aux orfevres Pour Souder l'or d'ou lui est Venu le nom de Crisocolle quant a la Pharmacie on s'en sert Seulement Pour Obtenir l'Acide Boracique.

de Tartrate de Soude

on Prepare ce Sel en Fesant dissoudre dans de l'eau chaude du carbonate de Saude Puis on Projette dans cette solution de la Crême de Tartre en Poudre, il se fait une Vive Effervescence qui est Due au degagement de l'acide Carbonique et l'acide Tartarique en Excés dans la Crême de Tartre

se combine avec la Soude et forme avec elle un Trisule, c'est a dire un Sel a deux Bases qu'on appelle Tartrate de Soude et de Potasse ou autrement Sel de Seignette, on Filtre ensuite la Solution on la fait evaporer a un Feu Très Doux Jusqu'a Pellicule, on la Verse ensuite dans des Terrines de Grés et on Porte a Cristalliser dans des lieux Frais. ce sel cristallise facilement en forme de Prismes Tronqués, d'une saveur amère et susceptible de s'Effleurir a l'air a raison Toujours de la Soude que ce Sel Contient, Quelques Pharmaciens ont cherchés a Combiner l'acide Tartarique avec la Soude Pour avoir un Tartrate de Soude Simple Pour cet Effet il suffit de faire une Solution de Sel de Seignette dans l'Eau et d'y ajouter une Certaine Quantité d'Acide Tartarique cet Acide se Porte sur la Potasse et forme avec Elle un Tartrate Acidule de Potasse qui Par le Refroidissement devient insoluble on Reforme Par Consequent la Crême de Tartre, le Tartrate de Soude est Beaucoup Plus soluble Reste en Solution dans l'eau, on Filtre on fait Evaporer et Cristalliser Par Refroidissement.

= de l'Ammoniaque =

Pour Preparer cet Alkali on reduit du Sel Ammoniac en Poudre, on Pulverise Egalement de la chaux Vive en Jettant dessus un Peu d'Eau Pour Pouvoir la Deliter, Puis on fait un Melange de Muriate d'Ammoniaq et de chaux Par Petites Portions et introduisant de Suite ce Melange dans une Cornue de grés chemisée a l'Aide d'un cornet de Papier Pour ne Pas Salir le Col de la Cornue, lorsque tout le melange est introduit dans la Cornue dans les Proportions a Peu Prés d'une Partie de Sel Ammoniac sur une ½ de chaux on met la Cornue dans un Fourneau de Reverbere et On Adapte une Alonge (a cette Cornue) un Balon tubulé a la Tubulure du Balon on Ajuste l'Appareil de Woulf dans lequel on a mis de l'Eau Distillée, les Proportions d'eau doivent être égale en Poids avec le Sel Ammoniaque Employé. Pour bien disposer

 Cet Appareil il Faut que le 1er Flacon contienne un Peu d'eau Di
Destinée simplement à laver le Gaz et que la quantité d'eau Fixée se
Trouve dans le 2eme Flacon et dans le 3eme on met Également Très p
d'Eau Distillée, on Dispose encore dans le 1er Flacon le Tube de s
Pour empêcher l'Absortion, ce Tube de Sureté Appellé Tube de W
est Terminé Par un Entonnoir en l'air Puis Peser Facilement su
Liquide Pour l'empêcher de Remonter, Quand l'Appareil est ain
Monté on lute les Jointures et on met le Feu sous la Cornue, le
d'Ammoniaque est Décomposé, l'Acide Muriatique se Porte sur la cl
et l'Ammoniaque se Dégage à l'état de Gaz et Vient Saturer l'e
des Flacons, cette Saturation est Accompagnée de Phénomène
important; on Voit d'Abord des Bulles qui Traversent l'eau Disti
cette eau s'échauffe et augmente de Volume, la chaleur Produite
Due au Gaz Ammoniaque qui en se Solidifiant dans l'eau Perd s
Calorique, en Continuant Toujours à chauffer l'eau Fini Par se
Saturer d'Ammoniaque on Peut Augmenter la Saturation en
Raffraichissant les Flacons avec de l'eau Très Froide, on Reconnoî
que la Saturation est Finie lorsqu'on ne Voit Plus de Bulles se Dégag
et que l'eau se Refroidit après avoir Fait un Feu Assez considérab
et que l'on ~~ne~~ Voit qu'il ne se Dégage Plus rien on cesse l'opé
il reste dans la cornue un Muriate de chaux avec excès de Bas
l'Ammoniaque Peut s'obtenir sous deux états, à l'état Liquide com
nous Venons de le Preparer ou à l'état Gazeux en se servant de la
du Mercure. l'ammoniaque liquide est Beaucoup Plus léger que l
il Porte Ordinairement 22 à 23. Degrés de legereté à l'Aréomètre, il
une Odeur Forte Desagréable une saveur Acre Urineuse, si on Fait
eprouver à l'Ammoniaque liquide un Froid Assez Considerable au
encore Plus leger, on est Parvenu même à le Solidifier et à le Fair
Cristalliser. mais sitôt que la Temperature change l'Ammoniaque
Degage et si on ne laisse Pas les Flacons debouchés on Risque à les Vo

Et le Gaz Ammoniaque Continue Toujours a se Degager Jusqu'a ce que la liqueur Soit Arrivée a la Saturation Ordininaire qui est depuis 20 Jusqu'a 22 Deg: dans l'Ammoniac du Commerce on est Sujet a y Rencontrer du Sel Ammoniac en Solution il Peut même en être Passé une Petite quantité dans l'operation a Raison de sa Volatilité Pour Reconnoître si l'Ammoniaque liquide contient du Sel Ammoniaque il Faut d'Abord ajouter un Peu d'Acide Nitrique Pour décomposer le Muriate d'Ammoniac et ensuite ajouter une Dissolution de Nitrate d'Argent, l'Acide Muriatique se Portera Sur l'Argent et Formera un Muriate d'argent insoluble, On Debarrassera ainsi l'Ammoniaque liquide du Sel Ammoniac quil Pourroit Contenir.

Quant a l'ammoniaque Gazeux il est invisible Comme l'air mais il se fait Reconnoître Par son Odeur et sa Saveur, les Chimistes ont Décomposés l'Ammoniaque et On Reconnu quil étoit composé d'Hydrogene et d'Azot Pour en Faire l'Analise, il Faut Prendre du Gaz Ammoniaque l'introduire dans un Grand Balon ajouter a ce Balon du Gaz Oxigene, mettre le Feu a l'appareil a l'aide de l'étincelle électrique, l'oxigene et l'Hydrogene s'uniront ensemble et Formeront de l'Eau, l'Azot restera libre dans le Balon Parceque l'eau se Précipitera au Fond du Balon Pour Faire l'Analyse Vrai il Suffira de Prendre l'Azot resté libre d'y ajouter du Gaz hydrogéne on Reformera de Suite de l'Ammoniaque Quant au Muriate resté dans la Cornue si on a Poussé Fortement l'Operation, le Muriate est Très Dur Comme Phosphorescent on ne Peut l'oter de la cornue quand ny ajoutant un Peu d'Eau et le Faisant Exposé a l'Air: le Muriate de chaux neutre étant un Sel Deliquiscent il Attire l'Humidité de l'air et Devient liquide en ajoutant une Plus Grande Quantité d'eau on Parvient a le Dissoudre Complettement et la chaux en Excés étant Presque insoluble se Précipite.

l'Ammoniaque est Susceptible de se Combiner avec tous les Acides mais les Preparations imparfaites avec l'Ammoniaque, sont le Muriate,

146= le Carbonate, et l'Acetate d'Ammoniaque, Nous Renvoyons le Mu
d'Ammoniaque, a l'Article de la Mineralogie, il nous reste Plus qua Prep
le carbonate, et l'acetate d'Ammoniaque.

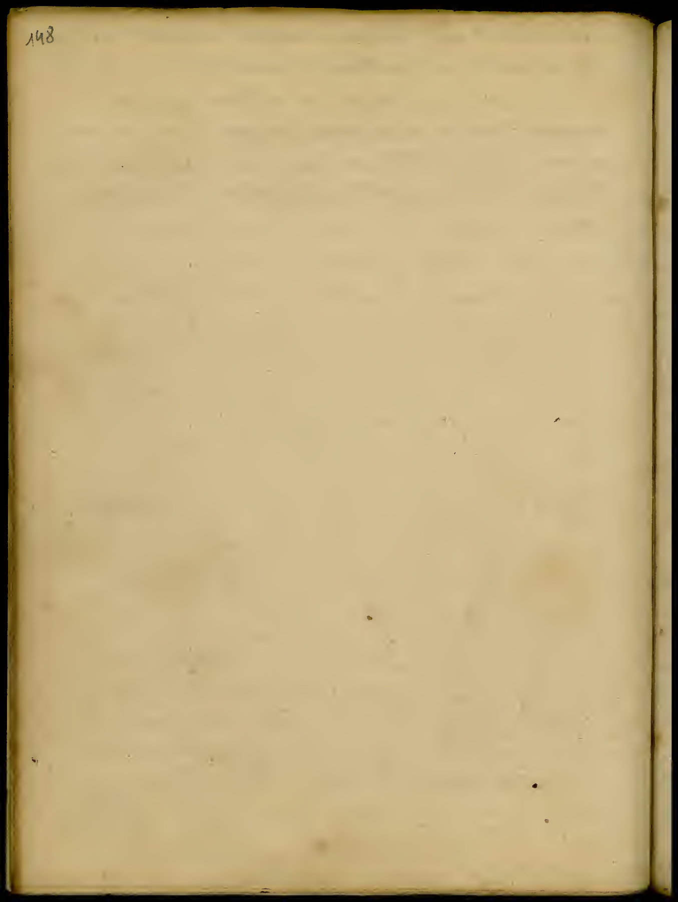
= du Carbonate d'Ammoniaque =

Pour Preparer ce sel on Fait un Melange de Muriate d'Ammonia
en Poudre et de Carbonate de chaux Desséché et Pulverisé on int
ce Melange dans une Cornue de Grés a large Ouverture ou y ada
une Allonge Ventrue a laquelle on ajuste un Balon on lute les j
et on chauffe Par Degrés, le Muriate d'Ammoniaque est Décomposé
l'Acide Muriatique s'unit a la chaux Pour Former un Muriate de ch
qui Reste dans la Cornue, l'acide carbonique s'empare de l'amm
et Forme un Carbonate d'Ammoniaque qui étant Volatil Vient se
Concréter dans l'Allonge, on continue l'operation Jusqu'a ce qu'il
ne Passe Plus rien, on Delute alors l'Appareil, on chauffe un P
l'Allonge Pour Pouvoir Separer le Carbonate d'Ammoniaque Pl
Facillement qui se Trouve adherent a l'Allonge, on le Detache av
la Pointe d'un ciseau et on l'enferme de suite dans un Flacon
a large ouverture ce sel est avec Excés de Base, quand il est Bi
Preparé il est Trés Blanc, en couche Epaisse d'une Odeur Trés Pen
et d'une saveur Trés âcre Urineuse ce qui est dû a l'excés d'Ammon
Car si on saturoit cet excés d'Ammoniaque Par l'acide carboniq
ce sel Perdroit entierement et son Odeur et sa saveur il est
Ordinairement en Pharmacie sous le nom de Sel Volatil d'anglete
ou Ammoniaque Concret, son usage n'est Pas Trés Etendu.

= de l'Acetate d'Ammoniaque =

On Peut Preparer ce sel de deux Manieres soit en Employant
l'Ammoniaque liquide soit en Fesant usage du Carbonate d'amm
si on Veut Faire l'esprit de Mendererus d'Aprés l'auteur il Faut Pr

l'Ammoniaque Liquide et le Saturer Complettement Par le Vinaigre Distillé
Jusqu'a ce que le Liquide ne Rougisse ni ne Verdisse les Couleurs Bleux
Vegetales et on laisse ce liquide dans un Flacon quon Bouche soigneusement
et C'est ce Mélange que l'on Appelle Esprit de Mendererus. mais si on
employ le Carbonate d'Ammoniaque et que l'on Verse dessus du Vinaigre
Distillé il ce fera de Suite une Vive Effervessence, l'acide carbonique sera
chassé.



Histoire Naturelle

C'est une Science qui traite de tous les Produits de la Nature, le Domaine de Cette Science est Trop Etendu Pour que le Pharmacien Puisse s'en Occuper dans tous les details, c'est Pourquoi il s'est attaché à la Connaissance des objets qui sont utiles à la Medecine; et c'est cette Partie de l'Histoire Naturelle que nous appellerons Histoire Naturelle Pharmaceutique, et Qu'on appellait Autrefois Matiere Medicale. Mais comme la Matiere Medicale Traite Plus Particulierement des Proprietés, elle Appartient Plus aux Medecins qu'aux Pharmaciens, Nous Nous Contenterons de Nous Occuper de l'Histoire Naturelle Pharmaceutique.

Division des Produits de la Nature Toutes les Productions de la Nature se Divisoient autrefois en trois Regnes, Savoir le Regne Mineral. Vegetal: et Animal. les Naturalistes Modernes ont envisagés les Productions de la Nature d'une Autre Maniere et les ont Divisés avec Raison en deux Grandes Branches Savoir les Corps inorganiques, et les Etres Organisés; Par Corps Inorganiques on Entend des Substances Brut Privées d'Organes, Par Consequent sans Vie ne Prenant accroissement que Par Juste apposition, Et étant Presque toujours Enfoui dans l'interieur de la Terre ou sa Surface Ce sont ces corps inorganiques auxquels on a donné le nom de Mineraux Et la Science Particuliere qui s'en Occupe Mineralogie.

Corps Inorganiques. Les Corps inorganiques sont Composés de Molécules Toutes Semblables qui obeissent Generalement aux droits de l'Attration qui se Reunissent et s'Accumulent Par couches les unes sur les autres Pour Former l'Accroissement Par Juste apposition et enfin Pour la Reunion de ces Molécules elles Forment un tout qui Prend une Forme Reguliére qu'a Appellé Cristallisation laquelle ne s'opere qu'a l'Aide de l'Eau.

Corps Organisés. les etres Organisés sont munis d'Organes al'aide desquels ils Naissent, se Nourrissent, Vivent se Reproduisent et Meurent.

150. Ces êtres se subdivisent en Êtres Organisés Végétaux et en êtres Orga[nisés] Animaux. la Science Particulière qui s'occupe des Végétaux s'app[elle] Botanique, et Science qui s'occupe de Animaux s'appelle Zoologie. Malgré qu'il y ait un Rapprochement très Marqué entre les Végétaux et Animaux il Existe Cependant des lignes de Démarcation qui ne Peuvent Point Faire Confondre un Végétal d'avec un Animal. 1°. les Végétaux Sont Simplement irritables, les Animaux au Contraire sont également sensibles et irritables la sensibilité est donc une Propriété Particulière aux Animaux Tandisque l'irritabilité se Partage Également entre les Végétaux et les an[imaux]. On doit entendre Par sensibilité des Mouvements Exercés d'après Volonté de l'Animal. et il s'en suit des sensations de Joie ou de Do[uleur] suivants les Circonstances.

L'irritabilité doit être Comparée a un Mouvement Purement Mécanique indépendent des Volontés de l'être Vivant et Peuvent aucune Manière Empêcher que ces Mouvements s'exécutent, et les Végétaux donc simplement irritable tandisque les Animaux sont Également sensibles et irritables, 2°. Par suite d'irritabilité Pour les et d'irritabilité Pour les autres les Végétaux sont Privés de locomo[tion] C'est a dire de la Facilité de changer de Place tandisque les Animaux Peuvent a chaque Moment de leur Existence quitter les lieux qu'ils Habitent; cependant on a Fait appercevoir une Exception, au[x] d'une Part des Animaux. Comme les Huitres, les Polipes qui Vivent Toujours dans le Même lieu sans Pouvoir en changer, d'une autre P[art] on a dit que certains Végétaux s'emblaient se Déplacer tels qu'on Voit dans certains Orkis et Beaucoup d'autres Plantes Bulbeuses, m[ais] ce Phénomène n'est Pas Reellement un Déplacement Puisque ce n'est la même Plante qui Vient l'année d'après a une Place Differente le Bulbe de l'année en se Detruisant donne Naissance a d'Autres Bul[bes] Placées toujours sur le Côté et un Peu Plus Éloigné que celui de l'ann[ée]

3°. Dans le Genre de Nourriture et dans la maniere de Prendre Nourriture il existe une Difference Bien Marquée entre les Végétaux et

Animaux les Végétaux ne se Nourrissent que des Corps inorganiques Comme Eau, Air. Oxigene, Acide Carbonique, et Plusieurs substances Salines. Comme les Végétaux N'ont Pas d'organes Propres a Aller Chercher Leur Nourriture, il ne s'en Empare que Par Voie d'absortion, toute leur Surface est Converte de Pores destinées a Absorber les Molécules Alimentaires qui dans l'instant se Distribue Également dans Tous les Organes sans Avoir Besoin d'être Elaborée dans un centre Commun. Les Animaux au Contraire se Nourrissent de Corps inorganiques et de Substances Organisées, ils Vont chercher leur Nourriture ont des Organes Particuliers Pour s'en Emparer. Cette Nourriture est Ensuite charriée dans un Centre Commun Appellé Estomac. là elle s'y Ellabore et à l'aide d'Autres Organes elle est Porté dans toutes les Extrémités de l'Animal. il en Résulte de cette Difference tant dans la Maniere de se Nourrir que dans la qualité de la Nourriture les Dejections des Végétaux des Animaux ne Peuvent Plus être les mêmes. les Dejections des Végétaux sont Toutes Liquides et la Matiere de la Transpiration est Presque toujours de L'Eau. les Dejections au contraire des Animaux Peuvent être solide et les Matieres de la Transpiration sont Extrêmement Differente, 4°. Les Organes Fécondateurs et la maniere de se Reproduire sont très Differentes dans les Végétaux et dans les Animaux, les Végétaux ne servent qu'une seule Fois de leur Organe Genitaux et se Reproduisent de deux Manieres Et Par graines et Par Boutures. Les Animaux au contraire se servent Plusieurs Fois de leurs organes Fécondateurs tant autant qu'il est Necessaire a leur Reproduction, Mais aussi ils ne Peuvent se Reproduire que Par Graine. Cependant il y a Exception Pour Certain Animaux. Quelque Polipe, quelque Ver. qui ont la Proprieté de se Reproduire Par Bouture 5°. L'Analyse chimique a Fait Voir qu'il y avoit de Difference dans des Produits Tirés des Végétaux et des Animaux; les Végétaux Aboudent en Carbone, tandisque les Animaux abondent en Azote Elle N'exerce Pas sur les êtres Organisés une Puissance Comme sur les Mineraux elle Ne Fait sur les Végétaux et les Animaux que des Analises Fausses, Tandisque sur les Mineraux elle Peut Faire des Analises Vrais . . . .

de la Mineralogie.

C'est la Science qui fait partie de l'Histoire Naturelle et qui trai
de tous les Corps inorganiques ont Peut les Diviser en Corps Palpable
et en Corps Impalpables, les Corps Palpables sur lesquels Nous Pouvons
Appliquer Nos cinq Sens sont les Mineraux Proprement dits. les Corps
impalpables qui echappent a quelque uns de Nos Sens, sont l'Air
et tous les Differents Meteores qui se Rencontre dans l'Atmosphere
Ces Corps ne doivent être Rangés que Comme Appendice aux aut
Mineraux; C'est Pourquoi Mr Haüy ne les a Pas Rangés dans sa Classificat
des Mineraux, les Mineraux sont Divisés en quatre classe
la 1er Renferme les Substances Acidiferes, C'est a dire Celles qui sont
Susceptibles de se trouver dans la Nature unies avec un Acide.
la 2em classe Renferme les Terres Simplement Melangées et Agglomé
Entre elles, C'est Pourquoi on les Appelle Communement Pierre.
La 3em Classe Contient les Substances Combustibles Non Metalliques et
la 4em classe Renferme toutes les Substances Combustibles et Metalliq
ou Metaux Proprement dits.

des Substances Acidiferes. 1er Classe, elles ont été div
en trois Ordres Savoir 1º les Substances Terreuses Acidiferes, C'est a dire
Celles qui sont Generalement insolubles dans l'Eau qui Forme avec les
Acides des Sels. Peu solubles et qui unis aux Huiles Forme des Savons
insolubles tels sont la Chaux, la Magnesie, la Barite et la Strontiane;
2º les Substances Alkalines acidiferes elles sont toutes solubles dans
l'Eau elles Forme avec des Acides des Sels solubles et s'unissent aux
Huiles Forment des Savons solubles tels sont la Potasse, la Soud
et l'Ammoniac. 3º les Substances Terreuses Alkalines il n'y en qu'un
C'est l'Alumine, on la Rangee Parmis les Substances Alkalino-Terr
Parceque Combinée avec les Acides Elle ne Peut Former de Sel
Cristallisable qu'autant qu'elle est unie au Alkali Exemple l'Alu

des Terres Mélangées 2em Classe les Terres Melangées so
le Nom de Pierre n'ont Pas reçu de Subdivision on ne Connait que
des Genres Parmis lesquels sont Rangés les Pierres Précieuses et aut
Tels sont l'hyacinthe, le Grenat, le Rubis, le Saphis, l'Emeraude etc....

des Substances Combustibles non Metalliques 3^{em} classe

les Substances Combustibles non Métalliques ont été Divisés en deux Ordres Savoir 1º. les Substances Combustibles Simples, Comme le Soufre, le Carbone, Pur ou le Diamant. 2º. les Corps Combustibles Composés. Connu Plus Particulièrement Sous le Nom de Bitume.

des Bitumes. les Bitumes Sont des Substances Combustibles Composées dont la Formation est Due à la Destruction des Substances Vegétales et Animales dans l'interieur de la Terre, Ces Bitumes Different 1º. Par leur Concistance il y en a de liquide, de Mou, et de Solide, 2º. ils Different encore Entre eux Par leur Composition et Par la Maniere de se Comporter dans l'interieur de la Terre. C'est ce qui fait que Mr. Brognard les a Divisés En Bitumes Vrais et en Bitumes Fossibles.

des Bitumes Vrais. les Bitumes Vrais sont ceux qui sortent d'eux même de l'interieur de la Terre et qui ne sont Composés que de la Désorganisation des Substances Vegetales ils ne Fournissent Point à l'Analise de l'Ammoniac. Tels sont le Succin, le Jayet, le Bitume de Judée l'huile de Petrole, le Naphte.

Bitumes Fossibles Les Bitumes Fossibles sont ceux qui Restent Toujours enfoui dans l'interieur de la Terre à Moins que les Hommes ne les en retirent ils ont été Formé Par la Destruction des Substances Vegetales et Animales. Puisque dans leur analise ils donnent de l'Ammoniac tels sont les Charbons de Terre, la Houille, et les Tourbes.

Substances Combustibles Métalliques 4^{em} classe

les Substances Metalliques Forment entre elles une Science Particuliere qu'on a appellé Metallurgie. On divise les Metaux en trois Ordres.

1º. les Metaux Difficilement Oxidables et Reductibles immediatement tels sont l'or, l'argent, et le Platine

2º. les Metaux Oxidables et Reductibles Mediatement il n'y en a qu'un le Mercure.

3º. les Metaux très Oxidables et Réductibles Mediatement Se sont tous les autres Metaux que l'on Peut Subdiviser en quatre Ordres, Savoir les Metaux Cassants et Acidifiables Savoir. l'Arsenic, le Tunstene, le Molibdene, le Crôme, et le Columbium 2º. les Metaux Cassants et Simplement Oxidables tels sont le titane. l'urane, le Tellure, le Cobalt. le Maganése, le Bismuth et l'Antimoine 3º. les Metaux ½ Ductibles et Oxidables le Zinc. et le Nikel. 4º. les Metaux ductiles et oxidables. l'Etain, le Plomb, le Cuivre, et le Fer.

de la Chaux.

154 Est une Substances Acidifere Terreuse qui se trouve Rarement Pure dans la Nature si ce N'est aux environs des Volcans mais toujours Combinée avec un Acide, Parconsequent à l'Etat Salin. Pour l'obtenir dans les arts on Pre[nd] du Carbonate de chaux appellé Communément Pierre a chaux, on Dispose ces Pierres dans un Four apeuprés Construit Comme Nos Fourneaux de Reverbe[re] On laisse entre elles des intertices afin que la Flamme Puisse lecher Plus Facilement la Surface de la Pierre, on Employ Pour Combustibles des [bois] Verts Pour que l'eau qu'ils contiennent en s'evaporant chasse Plus Facilement l'acide Carboniq[ue] les Chaux Fourniers Prennent la Précaution de Terminer leur Operation la Nuit afin qu'ils Puissent Juger à la Couleur de la Flamme s'il existe encore ou Non de l'acide Carbonique. tant que la Flamme est Bleu c'est une Preuv[e] que l'acide Carbonique s'echappe. et ils Arrettent l'operation lorsque la Flamme est Rouge ils Ferment alors toutes les issues du Four et laissent Refroidir. la chaux qu'ils obtiennent n'est Pas toujours de Même qualité Celle qui approche le Plus du Combustible ayant été un Peu trop chauffé a un Aspect Comme Vitreux aussi l'Appelle t'on chaux Brulée celle d[u] Milieu est Toujours la Meilleure. celle qui se trouve a la Partie Superi[eure] du Four etant eloignée du Combustible Contient Souvent de l'acide Carboni[que] le Pharmacien doit choisir la Chaux d'un Blanc Grisâtre, legere d'une Saveur Fortement Urineuse Susceptible de se Déliter. Promptement lorsqu'elle est Exposée a l'air Humide; il s'en sert Pour Faire l'eau de cha[ux] Pour Rendre les alkalis Caustiques et Pour Faire l'Ammoniac.

La Chaux du Commerce N'est Jamais Pure et si on Veut en chimi[e]

Chaux Pure Avoir de la chaux Pure il Faut Calciner du Marbre Blanc, on Purifier Celle du commerce en la Faisant dissoudre dans du Vinaigre Distillé on [a] un Acetate de Chaux trés Soluble et toutes les Autres Substances étrang[eres] se Précipitent on Décompose ensuite cet acetate de Chaux Par la Potas[se] Pure on obtient un Acetate de Potasse et la chaux se Précipite en etat [de] Pureté, on la Fait sécher ou la cAlcine Pour être Sur qu'elle ne Conti[ent] Plus d'Acide Carbonique on Peut l'employer alors Comme Reactif.

Chaux Sulfatée la Chaux se trouve dans la Nature Combinée avec Presque tous les Acides 1° avec l'acide Sulfurique elle Forme la chaux sul[fatée] Ce sel est Trés Commun et Porte Differents Noms on l'appelle Gyps, Pierre a Jesus, Miroir d'âne et enfin Selenite, lorsque ce sel est en Solut[ion]

Dans l'eau il est Reconnaissable Par sa Cristallisation en triangle il es Brillant Transparent s'enlevant Facilement Par lames, sitôt qu'on le chauffe il Perd sa Transparence et Devient Blanc, il sert Principalement dans les Arts Pour Préparer le Plâtre aussi l'appelle t on Pierre à Plâtre l'Operation se Fait a Peu Pres de Même que Pour la chaux et le Plâtre obtenu n'est Pas seulement une chaux Sulfatée Privée de son Eau de Cristallisation mais encore une Partie de sulfate a été Décomposé Par le charbon de Maniere qu'on trouve dans le Plâtre un Peu de Sulfure de Chaux.

Chaux Nitratée 2° avec l'acide Nitrique elle Forme la chaux Nitratée sel Extrêmement Commun dans les lieux Bas habités Par les Animaux il se Reconnoît à cette Efflorescence Blanche que l'on Remarque sur les Platras et d'une saveur Fraîche, on cherche Partout à s'en Procurer Pour la Préparation du Salpêtre

Chaux Muriatée 3° avec l'acide Muriatique elle Forme le Muriate de chaux ce sel est Extrêmement Commun dans tous les lieux Humides et Nuit singulièrement à l'Extraction du Nitrate de Chaux on le Reconnaît à sa Propriété qu'il a d'Attirer l'Humidité de l'air et se Presente sur les Platras en Formes de Gouttelettes il a en Outre une saveur Amére, nous le Preparons En Pharmacie en Décomposant le Muriate d'Ammoniaque soit Par la chaux soit Par le Carbonate de chaux on l'employe quelquefois dans la Rectification de l'Alkool Parceque Ce sel étant très avide d'Humidité il s'empare d'une Partie de l'eau Constituante de l'Alkool.

Chaux Phosphatée 4° avec l'acide Phosphorique elle Forme la chaux Phosphatée sel très Repandu dans la Nature on en trouve des Bancs Assez Considerable en Espagne et il sert à Former la charpente Osseuse des Animaux on s'en sert en Pharmacie Pour Préparer le Phosphate acide de chaux avec lequel on Fait le Phosphate de Soude on en Prépare Egalement du Phosphore, de l'acide Phosphorique.

Chaux Carbonatée 5° avec l'acide Carbonique elle Forme la chaux Carbonatée sel très commun mais qui est susceptible de Prendre Differents noms suivant sa Pureté, sa Combinaison la Plus Commune est la Craie que l'on trouve en France dans Beaucoup d'endroits et Particuliert. a Meudon elle differe des Autres Carbonates en ce qu'elle Contient une Matiere Animalisée après Vient la Pierre a Chaux qui est egalement très Commune Ensuite les Marbres et les Albâtres Carbonatés de Chaux Beaucoup Plus rares.

La chaux Carbonatée sert dans la Pharmacie pour en dégager l'Acide Carbonique et faire avec lui les Eaux Acidules Gazeuses etc. il existe encore beaucoup d'autres sels a base de chaux, comme les [illegible] de chaux, les Tartrates, et Acetates de chaux. etc. Mais comme ces sels sont beaucoup moins répandus dans la Nature, et qu'ils ne sont pas d'une grande utilité nous les passerons sous silence.

de la Magnesie.

C'est une substance Acidifere Terreuse qui se trouve rarement pure dans la Nature on dit en avoir trouvé aux environs des Volcans mais ses combinaisons avec les Acides sont presque aussi commune qu'avec la chaux. Mais une seule de ces combinaisons nous interesse, c'est celle avec l'Acide Sulfurique sous le nom de Magnesie Sulfatée. ce sel porte differents noms on l'appelle sel d'Epsom, sulfate a base de Magnesie, sel d'angleterre, sel de Sedlitz, sel Cathartique Amer, on le trouve presque toujours en dissolution dans les eaux savoir dans les eaux de la fontaine d'epsom En Angleterre dans les eaux de Seidlitz en Bohême et Mélangées dans l'eaux des Puits de Lorraine avec la soude sulfatée. On l'extrait en fesant evaporer les eaux qui le tiennent en solution jusqu'à forte pellicule, on agite la liqueur pour troubler la cristallisation et ne point laisser d'eau Mére, on le laisse ensuite égoutter et on l'introduit dans le commerce, on le distingue par sa cristallisation en petites aiguilles tronquées, par sa couleur d'un blanc un peu Matte s'efflorissent trés legerement a sa surface d'une saveur trés Amere et surtout par la proprieté qu'a ce sel de laisser précipiter la Magnesie lorsque dans une solution on y ajoute un Alkali. ce sel est d'un grand usage en Pharmacie il est employé comme purgatif on en prepare des Eaux de Sedlitz artificielles; et on en obtient de la Magnesie. a cet effet on fait une solution de ce sel dans de l'Eau on la filtre et on y ajoute du sous Carbonate de Potasse et encore mieux de la Potasse caustique l'alcali se combine avec l'Acide Sulfurique et la Magnesie se précipite, on la met sur un filtre on la lave a plusieurs reprises jusqu'a ce que l'eau sorte insipide et si on a employé un sous Carbonate.

On obtient un Carbonate de Magnesie et si on a fait usage de la Potasse Caustique on obtient une Magnesie Assez Pure. Pour en chasser l'acide Carbonique on la Met dans un Creuset Recouvert d'un autre Creuset en laissant une Petite intervalle, en chauffant Fortement l'acide Carbonique se Volatilise et on obtient la Magnesie Pure; dans cet état la Magnesie est Blanche très legère d'une saveur Urineuse ne Fesant Plus d'Effervessence avec les Acides. on ne Peut la Conserver qu'en la Tenant dans un Flacon Bien Fermé. Parcequ'elle est très Avide d'acide Carbonique dans le Commerce on la Trouve Plus Ordinairement a l'État de Carbonate de magnesie elle est Également Blanche legère Mais elle na Pas de saveur elle n'est Nullement Soluble dans l'eau elle Fait Effervessence avec les Acides.

Magnesie Nitratée. et Muriatée se trouve Egalement dans les Platras aussi Rencontre t'on ces sels dans les eaux Méres du Nitres

de la Barite.

C'est une substance Acidifere Terreuse que l'on trouve Rarement Pure dans la Nature mais Combinée Plus Particulierement avec deux acides, l'acide Sulfurique et l'acide Carbonique, de ces deux Combinaisons c'est la Barite Sulfatée qui est la Plus Commune et dont on Fait le Plus d'usage. le Mot Barite est un mot Grec. qui signifie Pesant d'ou lui est Venu le Nom de Terre Pesante il en Résulte que la Barite Sulfatée se Distingue du sulfate de chaux 1°. Par sa Pesanteur 2°. Par sa Maniere de Cristalliser qui est Plus Grouppée et Jamais Lamelleux Nétant jamais très transparent. la Barite Sulfatée ne sert en Pharmacie que Pour Préparer la Barite. Pour cet Effet on Reduit en Poudre le sulfate de Barite on le mêle avec la Poussiere de charbon et on chauffe Fortement ce mélange dans un Creuset Pendant 5 a 6 heures. le Charbon enleve l'oxigene a l'acide Sulfurique et il se Forme un Sulfure de Barite que l'on jette dans l'eau, l'Eau est Décomposée et il se Forme un sulfure Hydrogené de Barite que l'on Dé compose Ordinairt Par l'acide Nitrique il se Forme un Nitrate de Barite soluble, le souffre se Précipite et le Gaz Hidrogene se Degage, on Filtre la liqueur on la Fait Evaporer Jusqu'a siccité, on met le Nitrate de Barite dans un Creuset de Platine on chauffe Fortement Jusqu'a ce quil ne se Dégage Plus rien.......

L'Acide Nitrique est Complettement Décomposée et il Reste la Barite.
La Barite est une Substance d'un Blanc Sale un Peu Rude au Toucher
Soluble dans l'eau, d'une saveur Acre. Caustique. Formant avec les acid
des Sels Extrêmement Dangereux. On a Employé dans la Pharmaci
le Muriate de Barite Mais Vu sa Qualité deletaire on en a Généralement
Supprimé l'usage de Maniere qu'Aujourd'hui la Barite n'est Plus emplo
que comme Réactif.

de la Strontiane.

C'est une Substance Acidifère Terreuse que l'on trouve Combinée dans l
Nature Comme la Barite avec l'Acide Carbonique et l'Acide Sulfuriq
Pour l'obtenir Pure on Employ les Mêmes Moyens que Pour la Barite
Et Cette Substance Terreuse Ressemble Beaucoup a la Barite Par sa Coule
Mais elle en Differe en ce qu'elle n'a Point de saveur Caustique et q
ne Forme Point avec les acides de Sels Dangereux. Si on Brule de
l'alKool sur de la Barite et sur de la Strotiane la Barite ne chang
Point la Couleur la Couleur de l'AlKool. tandis que la Strontiane
Commonique a l'alKool une Couleur Pourpre.

de la Potasse.

C'est une Substance AlKaline Acidifere que l'on ne trouve Jamai
Pure dans la nature mais toujours a l'etat salin on l'extrait en G
de la Combustion d'un grand Nombre de Vegetaux Cette Operation
Se Fait Particulierement dans le Nord de l'Europe, a Dantzic.
a Riga. en Russie On en Prépare Egalement en Amérique ameri
Pour Cet Effet on Coupe les Grands Arbres Comme Pins, Sapin
Chêne, Ormes etc. on Ramasse Egalement toutes les Plantes
Environnantes et Particulierement les Graminées et les Fougere
et lorsque toutes ces Plantes sont Sèches ont les Brule dans des F
Pratiquees a Cet effet on lessive ensuite les Cendres On Décante
On Fait Evaporer Jusqu'a Siccité Pour obtenir ce qu'on appelle
Ainsi appellé a Cause des Sels que ce Salin Contient. les Principau
Sels que l'on trouve dans les Vegetaux sont le nitrate de Potass
le Sulfate, le tartrate et l'acetate de Potasse on y trouve Egale
de la Silice et quelques Sels a Base de Chaux. Pour Reduire
Salin a l'etat de Potasse on l'introduisoit autrefois dans des Po
d'on est Venu le Nom de Potasse. Mais aujourd'hui on met ce salin

dans des Fours que l'on chauffe Fortement Pour Décomposer autant que Possible les Substances salines. il en Resulte en même temps que la Potasse Devient dure et Prend un caractere Vitreux a raison de la silice et de la chaux contenue dans les Végétaux. les Potasses du Commerce Different entre elles a Raison de la quantité de Potasse Pure qu'elles Peuvent Donner, elles sont également Plus ou Moins Blanches. la Potasse de Dantzic. à une Couleur Bleuâtre, celle d'Amerique Est Rougée elle se trouve Colorée Par l'oxide de Fer. elle n'en est Pas moins Bonne Puisqu'elle Attire Puissament l'Humidité de l'air. Mr Vauquelin. a indiqué aux Pharmaciens un Moyen très simple Pour Reconnoître les Qualités de Potasse du Commerce, ce moyen Conciste a Prendre un Poids Connu de Potasse et a la saturer Par de l'acide Nitrique Plus elle employera d'Acide Nitrique Meilleure elle sera et moins il y Aura de Précipité ce qui indiquera sa qualité. une des Meilleures Dans le Commerce Porte le Nom de Perlasse quand le Pharmacien En a Fait choix il doit la Purifier en Versant dessus une très Petite quantité d'eau Froide et l'Abandonnant a elle même. la Potasse Attire L'Humidité de l'air elle tombe en Déliquium et se Resout en un liquide d'une Conciftance Comme Huileuse ce qui lui a fait donner le Nom d'Huile de Tartre Par Défaillance, on le Preparoit même autrefois avec le sel de Tartre. on Decante ce liquide on le Filtre et on le Fait evaporer Jusqu'a siccité et on obtient un sous-carbonate de Potasse Très Blanc que l'on doit enfermer de suite dans un Flacon qui Bouche Bien, Parceque ce sel Attire Puissament l'Humidité de l'Air. Dans le midi de la France on Prepare encore de la Potasse en Grand en incinerant des Mares de Raisin desséchés, des Vieux sarments de Vignes, on calcine Fortement ces cendres dans les lessiver et on les introduit dans le Commerce sous le nom de Cendre Gravelée Elles sont également Riche en Potasse.

La Pharmacie Employe encore deux Procédés Pour se Procurer du sous carbonate de Potasse. le 1er Conciste a Employer du Tartre Brut a le mettre en Poudre en Emplir des Cornets de Gros Papier que l'on a soin de Mouiller on les Dispose dans un Fourneau Couches Par couches avec du charbon lorsque le tout est Ainsi Disposé on y met le Feu a l'aide du charbon la matiere Colorante et l'acide Tartarique se trouve décomposé après la Combustion les cornets ne sont Point Déformés on les jette dans l'eau Froide

l'Eau dissout le Sous Carbonate de Potasse on Filtre la liqueur on l
Fait Evaporer Jusqu'à siccité on l'introduit de Suite dans une Bouteille q
Bouche Bien, C'est cette Potasse que les Anciens Appelloient Sel de Tar
le 2eme Procedé conciste a Employer du Nitrate de Potasse
Reduit en Poudre Grossiere a le Mettre dans une Marmite de Fer, on y
Projette quelque charbon Rouge Par ce moyen le Nitrate Fuse l'aci
Nitrique est Décomposée et après la Combustion on a Pour Résult
une Potasse legerement Carbonatée qui est la Plus Pure que l'on
Puisse avoir les Anciens l'Appelloient Nitre Fixé Par les Charbo
en traitant ces Sous Carbonates Par la Chaux on leur enleve l'acide
Carbonique et on obtient ce que l'on appelle Pierre a Cautère et enfin
si on veut avoir la Potasse Debarrassée de Toutes substances étrang
On la Traite Par l'Allcool et on obtient une Potasse Caustique qui est
Trop Active Pour qu'on Puisse l'Employer dans les Pharmacies, on
ne Peut en Faire Usage que Comme Reactif.

Potasse Sulfatée. la Potasse Peut se trouver dans la Natu
Combinée avec tous les Acides mais nous n'examinerons que les
Combinaisons les Plus importantes 1º avec l'acide Sulfurique on ob
la Potasse Sulfatée sel qui se trouve dans les Végétaux et que l'on
Rencontre Egalement dans certaines Eaux Minérales mais ce sel
s'obtient Plus Particulierement dans les Fabriques où l'on Prépa
l'Acide Nitrique et l'acide Sulfurique, on a Pour Résultat un Sulfa
acide de Potasse que l'on sature Complettement de Potasse, on l
on Fait Evaporer et on Porte a Cristalliser lentement dans des lieu
chauds et on l'introduit dans le Commerce, mais comme Par écono
on Fait Cristalliser le Sel en Grand dans des Vases de Cuivre, il
Résulte très Souvent que les Cristaux que l'on trouve dans le Comm
sont Verdâtre; C'est Pourquoi le Pharmacien ne doit Pas en Faire
qu'il ne l'ait Préalablement Purifié

Nitrate de Potasse. 2º avec l'Acide nitrique on obtient un
Nitrate de Potasse sel Rarement Pur dans la nature, le Plus Pur est
que l'on trouve aux indes qui est Connu sous le nom de nitre de Houss
Parceque on le Fait Tomber de dessus des murs avec des Balets,

En France le Peu de nitre que l'on trouve est mélangé avec une grande Quantité de Nitrate de chaux et C'est ce dernier Sel que l'on Traite Pour avoir du nitre Brut. le But même des Nitrieres artificiels Consiste a multiplier la quantité de Nitrate de chaux, le Travail Pour Convertir le nitrate de chaux en nitrate de Potasse est Confié Par le Gouvernement a des Salpetriers ce Travail Consiste a Prendre des Platras Couverts de Nitrate de Chaux on les Concasse on les Passe a la Claye Pour Former trois Tas d'aprés les Grosseurs. d'une autre Part on Dispose des Tonneaux Sur des Chanteers ces Tonneaux sont tous Percés à la Base et Son muni d'une Echancrure interieurement On garni sa Base d'un Peu de Paille et on y Plasse d'abord les Platras les Plus gros Puis les Moyens et on termine Par les Plus menus. On Verse de l'eau sur ces Tonneaux l'eau en Passant Par ces Platras se charge de tout le Nitrate de chaux et de Beaucoup d'Autres Sels Solubles. lorsque la lessive est Saturée a Peuprés de 14 a 15 Degrés on la Paise Sur des tonneaux de Cendre Pour Décomposer le Nitrate de Chaux Par la Potasse Contenu dans les Cendres. Faute de Cendre on Employ la Potasse, et a l'epoque que la Potasse était Trés chere quelques Salpêtriers se sont serVis de Sulfate de Potasse dans l'un et l'Autre Cas, le nitrate de chaux étant Décomposé on met la liqueur dans des Grandes chaudieres et on la Fait EVaporer. on a Soin de Placer aux Fonds des Bassines des Paniers Pour Recueillir des Sels qui se Précipitent Un Peu de Sulfate de Chaux, Particulierement du muriate de Soude qui n'est Pas Plus Soluble a chaud qu'a Froid. lorsque la liqueur des Chaudieres ne Precipite Plus rien Par l'EVaporation on la Clarifie en y ajoutant des Colles Communes ou Ecume On Décante ensuite dans des Raffraichissoirs on A soin de Brasser Pour Faire Prendre en Masse, et On Obtient ce qu'on Appelle Salpêtre Brut, le Travail du Salpêtrier se termine là il lui est Defendu d'aller Plus loin il est Obligé de Porter se Salpêtre a l'Arsenal Pour le Purifier a l'arsenal on l'Expose dans des Hangards et Placé sur des Plans inclinés, on Arose d'une Petite quantité d'eau, les Sels Deliquescens comme Muriate de Magnesie et de chaux qui Coloraient le nitre Attire l'Humidité de l'air et Tombé en Deliquium, on termine la Purification en Passant sur ces Masses Salines la liqueur d'Epreuve qui est de l'Eau Venant A Solution a Froid tout ce qu'elle Peut Dissoudre de nitre. . . . . .

 Cette liqueur enleve le Restant des Sels deliquescents on Fait ensuite Fondre dans leau des Masses Salines, on Rapproche Jusqu'à Pellicul. on Porte ensuite dans des Raffraichissoirs et on ajite Pour Faire Prend en Masse et Pour ne Pas avoir deau mere les liqueurs que lon ajite Forme dans leurs Milieu de Très Gros Criftaux que lon Sépare de la masse, quelon appelle nitre en Baguette, il se Vend Toujours Plus cher que le nitre en Masse. Pour lusage Pharmaceutique le Pharmacien doit Purifier ce en le faisant Fondre de Nouveau dans leau S'assurant quil n'y ait Plus de Nitrate de chaux ni de Magnesie en Versant dans la solution un Peu de Potasse Jusqu'ace quil ne se Fasse Plus de Précipité, on Filtre alors La liqueur, on la Fait évaporer Jusqu'à Pellicule, on la Fait ensuite Criftalliser Par Refroidissement dans des Terrines de grès et on obtient des Criftaux de Nitre très Purs. ces Criftaux Sont très Blancs en Forme de Prismes a 4 Pans N'attirant Plus l'Humidité de l'air tansque le nitre de l'Arsenat tel Blanc qu'il soit Attire toujours l'Humidité.

Lusage du nitre est Très Commun en Pharmacie on l'employ en Tisane Comme Diurétique, on en Prepare du Cristal Mineral. qui est du nitre Fondu Privé de son Eau de Criftallisation, le nitre entre dans Plusieurs Préparations chimiques et on le Décompose Par l'acide Sulfurique Pour en Retirer l'Acide Nitrique.

Oxalate de Potasse. 3°. la Potasse avec l'acide Oxalique Forme un Oxalate Acidule de Potasse Appellé Communément Sel d'Oseille ce Sel se trouve dans Plusieurs Plantes et Principalement dans l'Oxalis Acetosella Plante très Commune dans les Bois Ombragés et Particulierement dans la Forêt Noire. Pour l'obtenir on récolte la Plante on la Pile on l'Exprime Pour en Retirer le Suc on le Fait ensuite Evaporer Jusqu'à une Certaine Concistance et on l'abandonne après dans des Baquets, Comme il est naturellement Peu soluble il se Précipite au Fond des Baquets, on Décante les Eaux meres on les Fait évaporer de Nouveau et Criftalliser Jusqu'à ce que les eaux meres refusent de Donner des Criftaux. Comme ces Criftaux Sont Rarement Blancs la 1re Fois

On les fait dissoudre dans l'eau, Evaporer et Cristalliser de Nouveau. En France on Prépare Aujourd'hui le Sel d'Ozeille en Combinant Directement l'acide Oxalique avec la Potasse.

Tartrate de Potasse. 4e. On trouve dans la nature et Particulièrement dans les Végétaux de la Potasse Combinée avec l'acide Tartarique et Formant le Tratrate Acidule de Potasse il se Depose dans l'interieur des Tonneaux Après la 2eme Fermentation du Vin on l'Appelle Communement Tartre Brut il y en a du Rouge et du Blanc on s'en sert en Pharmacie Comme Flux et Pour en Retirer la Potasse, on est dans l'usage Egalement de le Purifier et de l'introduire ensuite dans le Commerce sous le Nom de Crème de Tartre Pour cet Effet on Prend du Tartre Brut que l'on fait Fondre dans l'eau Bouillante on y ajoute de l'Argile cette Operation se Fait Ordinairement aux Environs de Montpeiller et l'argile que l'on Emploie s'appelle Terre de Muriele nom de Village ou on la Retire. l'argile enleve au Tartre sa matière Colorante on decante le liquide et on le met a Evaporer, on a appelé Sel Crème de Tartre Parceque les Anciens avaient soin d'Enlever la Pellicule a mesure qu'elle se Formait, mais aujourd'hui on la Précipite Et on Continue l'Operation un Peu Plus loin il Faut Porter ensuite la Liqueur a Cristalliser dans des Raffraichissoires apres avoir été egoutté on l'introduit dans le Commerce, dans d'Autres Pays Comme en italie on enleve la matière Colorante du Tartre avec des Cendres, il en resulte qu'on Sature un Peu Plus l'acide Tartarique, les Crèmes de Tartre que l'on Obtient sont moins Acides. on doit choisir la Crème de Tartre en Cristaux Très Blancs Formant des Petits Prismes Tronqués Taillés en Facettes aux Extrémités ~~d'une~~ saveur très Acide Croquant sous la Dent très Peu Soluble dans l'eau et Contenant le moins Possible de Tartrate de chaux son Usage est Très Journalier on s'en sert Beaucoup en medecine Pour la Preparation de Plusieurs Sels, on la Decompose Par la Chaux Pour Obtenir l'acide Tartarique. Pour Preparer la Crème de Tartre Soluble, des Poudres Dentrifices etc.

de la Soude.

C'est une Substance Alkaline Acidifere qu'on trouve Egalement dans les Vegetaux a l'Etat de Combinaison, on l'obtient de Plusieurs Maniere. la Soude la Plus Estimée dans le Commerce est Celle qui nous Vient d'Alicanthe en Espagne, Pour la Preparer on Ramasse Plusieurs Especes de Vegetaux qui Croissent Sur les Bords de la Mer, Comme la Salsola, Soda-Kali. les Salicornia Fructicosa, et Autres, on les Fait sécher et on les incinere sur des Grilles Disposées a l'entrée d'une Fosse on Continue quelquefois la Combustion Pendant Six Semaines 2 mois ou Plutôt Jusqu'a ce que la Fosse Soit Pleine, en chauffant aussi longtemps On Parvient a Calcirer la Masse, elle Devient Si Dure qu'il Faut de Forts Coup de Pioche Pour Retirer la Soude de Dedans les Fosses, Par l'action du Feu on a Décomposé une Partie des Sels, et il Reste dans la Soude d'Alicanthe du Sous carbonate de Soude, du Muriate de Soude Presque en Aussi grande Quantité, du Sulfate, et du Sulfure de Soude de chaux, de l'oxide de Fer, de l'oxide de Manganese et enfin la Cendre des Vegetaux, on l'envoy dans le Commerce en Morceaux Plus ou Moins gros enveloppé dans des Sacs de Joncs elle est Ordinairement Grise Bleuâtre Tacheteé de Petits Points Blancs qui est du carbonate de Soude, d'une saveur Urineuse et d'une odeur un Peu Sulfureuse. Quand elle est Bonne elle Produit 25 P.% de Carbonate de Soude Cristallisé la 2.eme Soude qui est Très inferieure a la 1.re s'appelle Soude de Varecs Elle se Prépare sur les Côtes de Normandie et de Bretagne, Pour cette on Ramasse tous les Vareics Plantes marines Jettées Par les Flots de la mer Sur les Galets, on Fait Sécher ces Plantes et elles servent Generalement de Combustibles aux Marins et se sont les Cendres de ces Plantes calcinées Pendant longtemps dans les Fosses qui ont servi a les Recevoir. Cette Soude de Vareics est Brunâtre on y observe Pas de Points Blancs sa saveur est Plutôt Salée qu'alkaline a raison de ce qu'elle Contient Plus de Muriate de Soude que de Soude Elle est Reconnaissable Par son Odeur Ammoniacal on ne l'emploi dans les Arts que Par Econo

la 3.eme Espéce de Soude est Celle qu'on obtient dans les Fabriques En Décomposant le Muriate de Soude Par l'acide Sulfurique, on obtient d'une Part de l'Acide Muriatique et de l'autre un Sulfate de Soude, on Mélange Ensuite le Sulfate de Soude avec du charbon et du carbonate de chaux, on introduit ce Mélange dans des Fours on chauffe Fortement

le Charbon enlève l'oxigène a l'Acide Sulfurique et le Soufre formé se Combine avec la chaux pour faire un Sulfure de chaux qui se Trouvant avec Excès de chaux devient insoluble, l'acide Carbonique du Carbonate de chaux se Combine à la Soude, quand on retire ces Masses de dans les Fours elles sont noires, et Pour en separer la Soude Carbonatée On Verse de l'eau Dessus, elle Dissout le Carbonate de Soude, le Sulfure de chaux se Précipite, on Filtre la liqueur on la fait Evaporer Jusqu'à Pellicule et on Porte a Cristalliser dans des lieux frais et on obtient la Soude Carbonatée appellée dans le commerce Cristaux de Soude, et en Pharmacie Alkali Mineral.

La Soude se trouve dans la Nature Combinée avec un grand Nombre d'Acides Mais nous N'examinerons que les Combinaisons Principales 1°. avec l'acide sulfuriq.

Soude Sulfatée elle forme la Soude Sulfatée, on Rencontre ce sel En dissolution dans les Eaux des Puits de Lorraine. et Comme ces eaux Contiennent Egalement d'Autres Sels nous Parlerons de son Extraction en Traitant du Muriate de Soude. la Soude Sulfatée se trouve aussi dans des Fabriques d'Acide Muriatique et de Sel Ammoniac on lui donne improprement le nom de Sel d'Epsom a raison de sa Ressemblance avec le Veritable Sel d'epsom qui est un Sulfate de de Magnesie et c'est en troublant la Cristallisation que l'on Parvient a imiter le Veritable Sel d'Epom.

la Soude Sulfatée se distingue Par sa Cristallisation en long Prismes Par sa Propriété de s'Effleurir a l'air Jusqu'à ces dernieres Molecules, Pa sa saveur Amére, Fraiche et Salée N'etant Point Susceptible de Laisser Précipiter de la Magnesie. lorsque ce sel est en beaux Cristaux Bien Blanc il Porte en Phcie le Nom de Sel de Glaubert. c'est le Sel qui est le Plus en Usage dans les Medecines, les Tisanes, Purgatives.

Soude Muriatée 2°. avec l'acide Muriatique elle forme la Soude Muri. Appellée Sel Commun. Sel de Cuisine. ce sel est Trés Répandu dans la Nature On le Trouve dans les Eaux de la Mer dans des Fontaines Particulieres, dans les Puits de la Lorraine et enfin ce sel se Trouve Fossile dans les Mines de Pologne, il est Connu sous le Nom de Sel Gemme.

Extraction. Pour l'Extraire on a Plusieurs Procedés le 1er se Pratique Dans le Midy de la France du Côté de Cette en Languedoc. on Prepare des Compartimens a Differentes Hauteurs et Séparé Entre eux Par des Ecluses C'est ce qu'on appelle Marais Salant on fait Arriver l'eau de la Mer au Moment de la Marée dans les Compartimens les Plus élevés on y laisse Séjourner l'eau de la mer Pendant quelques Jours a la chaleur du Soleil qui evaporant

166. Une Grande Partie de l'eau, et a Mesure que l'Evaporation se Fait le Sel Marin se Précipite on Ouvre l'eclBse Pour Faire Couler l'Eau dans le 2eme Compartimen on y laisse Egalement Reposer et on enleve le Sel marin Précipité dans le 1er Compartimen, on en Fait des Masses qu l'on laisse Deposer a l'air. et a Mesure que l'eau laisse Précipiter le sel marin On enleve toujours ce sel et on Finit Par Rendre a la mer l'eau qu'on luy a Prise en en Fesant Revenir de Nouvelle dans les Compartimens. Ce sel Mis en Masse Contenant Beaucoup de Muriate de Magnesie lequel Attirant l'Humidité de l'Air Finit Par Former a sa Surface de ces Masses une Croute qui les Rend impermeables a l'eau on est obligé même de Prendre des Pioches lorsqu'on Veut embarquer ce sel.

2eme Procedé. se Pratique sur les Côtes de Normandie et de Bretagne il est a Peu Prés le même qu'en Provence si ce n'est que l'on met dans le Fond des Compartimens du Sable Pour augmenter la Chaleur du Soleil et determiner l'Evaporation de l'Eau on lave Ensuite ce sable avec la Moindre Quantité d'eau Possible et on met la liqueur a Evaporer dans des Grandes Chaudieres qui sont Disposées le long de la mer On Entretient même la Combustion avec les Varecs. Ces Etablissements sont aux Frais du Gouvernement et Porte le Nom de Saline, on retire le sel qui se Depose dans les Chaudieres, on est dans l'usage de le Recevoir dans des Paniers Parceque n'etant Pas Plus soluble a chaud qu'a Froid ce Sel se Précipite a mesure que l'eau s'evapore, on laisse ensuite égoutter sur des Plans inclinés on l'introduit ensuite dans le Commerce.

3eme Procedé se Pratique dans l'Alsasse et la Lorraine. Pour cet Effet on se sert des Batimens de Graduations qui sont Composés de Facines Disposées les unes sur les Autres, Par Degrés et en Pentes, a l'aide de Pompes On éleve l'eau des Puits a la Hauteur des Facines et on laisse tomber cette Eau Par Cascades sur ces Facines, Par l'Agitation Continuelle une Partie de l'Eau s'evapore, il se Precipite sur les Facines du Sulfate de chaux qui entraine avec lui une Partie de Sulfate de Soude, lorsque l'eau est Suffisament Concentrée on la Met dans des Chaudieres au Fond desquelles on a mis des Paniers, Par l'evaporation, le Muriate de Soude se Précipite et il reste dans la liqueur du Sulfate de Magnesie, qui toujours Mélangé d'une Certaine quantité de Sulfate de Soude....

En Lessivant les Farines ou Dissous Facilement le Sulfate de Soude, on Fait evaporer Jusqu'a Forte Pellicule et en Brassant on Brise la Cristallisation et on obtient ce que l'on a Appellé impropreement Sel d'Epsom, Quand au Muriate de Soude Obtenu on le laisse Egoutter et on l'introduit dans le Commerce.

4ème Procédé qui se Pratique dans le Nord de l'Europe, en Norvege, En Dannemarck, en Suéde, on Fait arriver l'eau de la Mer dans des Bassins Pendant l'Hiver. et Cette Eau étant Exposée au Froid Rigoureux de l'hiver l'Eau Passe a l'etat de Glace et le Sel se Précipite, Cette Glace est employée aux Boissons et aux usages Domestiques on Enleve ensuite le Sel qui se trouve encore en Solution dans une trés Petite quantité d'eau Mais en Faisant évaporer le Sel se Précipite de Suite. Enfin le.

5ème Procédé et Dernier se Pratique en Pologne. il Consiste a Retirer du Sein de la Terre le Sel Fossile ou Sel Gemme. ainsi Appellé Parcequ'il est Brillant et Susceptible d'être Taillé, Cette Extraction Fait Vivre la Classe Du Peuple la Moins Fortuneé, ce Sel est Toujours Cristallisé en Cube trés transparent et Diversement Coluré, C'est le Muriate de Soude le Plus Pur que Nous ayons il est toujours Plus cher que celui qui Vient Chez nous, c'est Pourquoi on en Fait ici moins usage, non Seulement le Sel marin est Trés Usité dans nos Cuisines, il Sert encore en Pharmacie Pour les Pommades Antipsoriques et il entre Aussi dans un grand Nombre de Préparations chimiques, enfin on en Extrait l'Acide Muriatique.

Soude Carbonatée. 3º avec l'Acide Carbonique on a la Soude carbonatée Sel que l'on trouve dans la Nature et qui était Connu des Anciens sous le Nom de Natrum. ce Sel se trouve Particuliérement en Egypte. où il sert de Pierre a Bâtir mais il n'est Pas Pur c'est un Mélange de Soude, de Chaux et d'acide Carbonique; la Soude Carbonatée Connue dans le Commerce sous le nom de Soude Cristallisé est Trés Employée en Pharmacie on enleve a l'aide de la chaux l'Acide Carbonique qui est Combinée et On Obtient une Soude Caustique qui sert Particuliérement a Préparer le Savon, la Potasse et la Soude a l'etat Caustique se Ressemble Entierement et on ne Peut Distinguer ces deux alKalis Que Par ses Combinaisons avec les Acides et ses Combinaisons avec l'Huile.

Soude Boratée. 4º: avec l'acide Boracique on a la Soude Boratée appellée dans le Commerce Borax. ce Sel est naturel on le Trouve dans les Lacs de la Perse, dans les Provinces de Tonquin et du Thibet Voisin de la chine On le Ramasse a une Epoque de l'année où les eaux des Lacs se sont Retirées

Dans cet état il Prend le nom de Tinckal ou Borax Brut, il a un Aspect gras au Toucher d'une Couleur Gris Sale les Chinnis sont les 1ers Peuples Qui ont Purifié le Tinckal. les Hollandais ensuite se sont emparés de cette Branche de Commerce on ne Connoît Pas Trop leur Mode de Purification Mais on Presume que C'est avec la Chaux qu'ils enlevent cette Matiere Grasse ils ajoutent ensuite une Certaine Quantité de Soude Pour que le Borax Se Trouve en Excés de Base et qu'il Puisse Cristalliser Plus Facilement Mrs Leonier et Autres sont Parvenus en France a Purifier le Tinckal. Aussi bien qu'en Hollande, le Borax a Raison de son Usage Prend Egalement le Nom de Crisocolle. Parceque les Orfevres s'en servent Pour Souder l'Or, on doit choisir le Borax en Cristaux Trés Blancs mais Toujours Opaque Parcequ'ils sont Recouverts d'une Efflorescence due a l'excés de Base il n'est d'usage en Pharmacie que Pour Obtenir l'acide Borique qui sert a Preparer la Crème de Tartre soluble, ce même acide a été Trouvé dans les Eaux des Lacs de la Toscane.

de l'Ammoniaque.

Cet alkali est Trés Repandu dans la nature mais a l'Etat Gazeux il Provient Generalement de la Fermentation Putride des Matieres Animales et quelquefois des Vegetales ces Combinaisons avec les Acides ne sont Pas nombreuses dans la Nature ce n'est qu'avec l'Acide Muriatique que l'on Trouve l'Ammoniaque sous le Nom de sel Ammoniac.

Du **Sel Ammoniac.** Ce sel se Preparoit autrefois en Egypte Pour cet Effet on Prend toutes les Fientes des Animaux qu'on les Plaque sur les Murs Pour les Faire Sécher et elles servent de Combustibles aux Habitans du Pays on a soin d'en Ramasser la suie elle est Portée dans les Ateliers ou on Fabrique le sel Ammoniac on introduit cette suie dans des Grands Matras et on la Fait sublimer, on Obtient des Pains de sel Ammoniac qui sont Toujours trés Coloré a l'Exterieur Parcequ'ils sont Tachés Par la Matiere Fuligineuse, le sel Ammoniac d'Egypte est en outre trés Compact Trés dur et Trés Elastique, il Contient trés Peu d'eau, Aussi Pendant Long-temps les Chaudronniers le Preferoient a celui de France, le sel Ammoniac a été d'Abord Purifié en France Puis Baumé est le Premier Chimiste qui ait cherché le moyen de Fabriquer le sel Ammoniac en France, son Procedé a été Depuis Perfectionné et Voici le moyen que l'on

Employ, on Prend toutes Espéces de Matieres Animales on les Introduit dans des Cilindres en Fer qui Communique a l'aide de Tuyaux a des Baquets que l'on Remplit d'eau et dans laquelle on Delaie du sulfate de chaux, on Entoure les cilindres de Combustibles on chauffe assez Fortement Pour Décomposer les Matieres Animales il en Résulte que l'Huile Animale se Distille et Vient se Rendre a la Surface des Baquets Puis arrive le Carbonate d'Ammoniaque qui se Décompose dans l'eau, l'acide Sulfurique s'unit a l'ammoniaque et Forme du Sulfate d'Ammoniaque Soluble tandis que l'acide Carbonique s'empare de la chaux Pour Former avec elle un Carbonate de chaux insoluble, on décante le liquide surnageant dans lequel on Fait Fondre du Muriate de Soude Nouvelle Décomposition de Part et d'autre il se Forme du muriate d'ammoniaque et du sulfate de Soude deux sels trés Solubles, on Fait evaporer le liquide jusqu'a Siccité on introduit la masse dans des Matras et Par la Sublimation on separe le Muriate d'Ammoniaque d'avec le Sulfate de Soude, on Obtient dans la Partie Superieure du Matras des Pains de Sel Ammoniaque trés Blanc assez transparent Beaucoup Plus leger moins Comparte et moins Dur que celui d'Egypte. Parcequ'il contient Beaucoup Plus d'eau, Ce sel est d'un grand usage en Pharmacie on Prepare avec des Pommades, il entre dans le Vin Antiscorbutique c'est en Décomposant ce Muriate d'Ammoniaque Par la chaux qu'on obtient l'Ammoniaque liquide, et si au lieu de chaux on Emploie de la craie on a Pour Résultat du carbonate d'Ammoniaque Concret.

de l'Alumine.

C'est en mineralogie la Seule Substance AlKaline Terreuse ainsi Rangée Parcequ'elle ne Peut Pas Former avec l'acide Sulfurique un Sel Cristalisable que Conjointement avec une AlKali. l'Alumine se trouve Rarement Pure dans la Nature elle y est Toujours Mélangée avec d'autres Substances etrangeres Terreuses Comme la Silice, la chaux et même des Oxides de Fer et de Manganése C'est Cequi Constitue Generalement les Terres Glaises ou Argile. l'alumine la Plus Pure se trouve dans le Caolin des Chinois qui servait a Fabriquer leurs Porcelaine, Nous l'Avons trouvé en France dans la Tourraine aux environs de Blois et c'est argile sert egalement a la Préparation de Nos Belles Porcelaines Mais Pour avoir de l'Alumine trés Pure on ne Peut l'obtenir que de sa combinaison avec l'Acide Sulfurique c'est a dire des Aluns.

Pour cet Effet on Fait une Dissolution dans l'eau on la Filtre et on
de l'Ammoniaque, l'Alumine se Précipite et on a dans la liqueur du sulf
de Potasse et d'Ammoniaque, on lave le Précipité Jusqu'à ce que l'eau s
insipide et on obtient une Substance Blanche douce au Toucher insolu
dans l'eau mais Appant à la Langue Phénomene qui est dû à l'avidit
que l'Alumine a Pour l'Eau, cette Propriété est très importante
Pour les Arts, quand on l'a chauffe elle Prend du Retrait et on s'en s
Pour cette Raison Pour Former le Pirométre destiné a Reconnoître
les Grandes Masses de Feu, quant aux Argiles on connoît leur usage
Domestiques Pour Fabriquer les Fourneaux et toutes Especes de Poteri
l'Alumine ne se trouve dans la nature que Combinée avec l'Acide Sulfu
On en distingue dans le commerce Plusieurs Espèces savoir l'Alun
de Rome, de Glace, de Roche, l'Alun de Rome est en Petits Cristaux
d'une Couleur toujours Rougeâtre et d'une saveur Fortement acide, l'Alun
de Glace est en Grosses masses Comme Reluisant et Gras au Toucher à
Peine Coloré c'est celui qui est le Plus commun et le Meilleur marché
l'Alun de Roche est en Petits Cristaux très Blancs très Transparant
Mais il est Plus rare, on Peut y joindre encore l'alun des Fabriques
auxquels on Fait Prendre toutes sortes de Former on en Voit de très
Gros Blocs chez les Amateurs. il existe Plusieurs Procedés Pour obte
l'Alun à la Solfatar. on Prend les Terres Alumineuses on les lessive
On decante le liquide on le Fait Evaporer et sur la Fin de l'evapora
On y ajoute une Certaine quantité de Potasse Pour Faciliter la Cristall
de l'alun on Porte ensuite dans des Rafraichissoirs et Par le Refraidis
on obtient l'Alun. dans des endroits ou on Fabrique les Vitriols sulfat
soit de Cuivre, soit de Zinc. on a des Fosses d'Argile sur lesquelles
ont Jette les Sulfures Grillés et Arrosés d'une Certaine Quantité d'eau
l'excedant de l'acide sulfurique qui ne s'est Point Combiné avec les
substances Metalliques se Porte sur l'Alumine et en lessivant les Fos
On obtient de l'Alun toujours en y ajoutant une Certaine quantité de
Potasse, dans les Fabriques d'Acide Sulfurique on Place Egalement
dans l'interieur des chambres des Boules d'Argile et une Partie d'acid

l'Acide Sulfurique se Combinant avec l'Alumine donne encore occasion d'obtenir de l'Alun, tous ces Differents Alun sont employés dans les Arts et Particulierement dans la Teinture ils sont tous avec Excés d'Acide et Combiné avec Plusieurs Bases, on en Prépare en Pharmacie l'Alun calciné en le Privant de son Eau de Cristallisation on le Rend opaque trés Blanc et trés leger et d'une saveur Extrémement Caustique en lui Rendant son eau de Cristallisation on ne Peut Plus en obtenir des Cristaux. dans cet état il sert Pour Ronger les Chairs Mortes et on en Prepare l'eau Alumineuse

2eme Classe Substance Terreuse Mélangée Connue sous le Nom de Pierre, Parmis ces Pierres qui sont au Nombre de 45. Genres on Employait autrefois en Pharmacie les Cinq Fragmens Précieux Savoir l'Hyacinthe. le Grenat. la Saphir. le Rubis. et l'Emeraude. de ces Cinq Fragmens un seul Est Resté en usage en Pharmacie et donne son Nom à la Confection d'hyacinthe On Distingue dans le Commerce deux sortes d'hyacinthe les hyacinthes de Ceylan et Celles de Compostelle, celles de Ceylan sont les Plus Estimées elles sont Trés Petites Tailles en Facettes de tous les Côtés d'une Couleur hyacinthe Foncé Transparente et Tellement dure qu'elles coupe le Verre, d'Aprés l'analyse que les chimistes en ont Fait Elles sont Composées de Zircône de Silice et d'Oxide de Fer, les Hyacinthes de Compostelle se trouve Particulierement En Espagne elles sont quatre Fois Plus grosses ayant la Forme d'un Prisme Court Taille en Facettes aux Extremité d'une Couleur Plus Pâle et ne Pouvant Couper le Verre on ne les Considere que Comme du Quartz Coloré Composée seulement de Silice et d'Oxide de Fer.

3eme Classe. les Substances Combustibles non Metalliques que l'on a Divisé En deux Ordres savoir les Substances Combustibles simples Comme le Soufre et le Diamant. et les Substances Composées les Bitumes.

du Soufre.

C'est un Corps Combustible simple que l'on trouve Rarement Pur dans la Nature si ce n'est aux environs des Volcans ou on trouve de trés Beaux Blocs de Soufre Natif d'un trés Beau Jaune et Transparant, mais le Plus Ordinairement on trouve le Soufre à l'etat de Combinaison avec les Substances Terreuses ou Metalliques sous le Nom de Sulfure, on trouve le Soufre dans le Commerce sous trois états, la Fleur de Soufre, le Soufre en canon, et le Soufre Vif. à la Solfatare dans le Royaume de Naples on Prepare de suite la Fleur de Soufre

En Prenant les Sulfures Terreux les Concassant et les introduisant dans
Espèce de Four surmonté d'Allundelle et on Applique la Sublimation, p
chaleur le soufre étant Volatil se sépare des Substances Terreuses et Vie
s'Attacher aux Parois internes des Allundelles, quand l'operation est Ter
on detache la Fleur de soufre et on l'envoye dans le Commerce, une Parti
Cette Fleur de soufre est Fondue dans des chaudières et Coulée dans d
Moulles de Bois Pour Former le soufre en Canon, tout le soufre qui V
en France est Generalement Préparé a Marseilles. Pour Extraire ce sou
On Employe Particulierement des Sulfures de Fer ou Pyrites Martiales
se sert d'un Appareil a Peuprés Analogue a celui qu'on Employe Pour l'a
Sulfurique ce sont des Chambres Garnies en Plomb au milieu se trou
un Fourneau sur lequel on Place une chaudiere a la Base de laquelle se
trouve un Robinet on a soin de Placer autour des Chambres des Toil
Mouillées, on concasse les Sulfures on les met dans la chaudière Par l'a
du Feu le soufre se liquefie et comme Plus leger il Vient a la Surface des
chaudieres et le Fer se Précipite a l'aide du Robinet on Fait Couler le s
dans une Autre chaudiere qui est Placée un Peu Plus Bas que la Premiere
On laisse encore le soufre se Reposer dans cette 2eme chaudiere et elle
Communique a l'aide d'une Rigole au dehors de la Chambre et a mesure
que le soufre Coule les ouvriers Emplissent des cilindres de Bois de
Differents Calibres ce qui Forme du soufre en Canon de Divers Grosseu
comme cette Operation demande un certain temps et que le soufre est
chauffé assez Fortement Pour qu'une Partie se Volatillise et Forme de
Fleurs de soufre qui se condense sur les Toiles Mouillées, quand l'operatio
Est terminée on Ramasse cette Fleur de Soufre, le Résidu qui se trouve
dans la 1ere chaudiere contenant une Assez Grande Quantité de Fer et un
certaine Quantité de soufre on Expose ce Residu dans des Fosses situé
Placées sous des Angards et on les Arrose d'une Certaine Quantité d'eau
le soufre Absorbant l'oxigene de l'Air et l'Eau étant decomposée d'une
le Fer s'oxide et de l'autre le soufre se Convertit en Acide Sulfurique
lequel s'empare de l'oxide de Fer et Forme avec lui du sulfate de Fer
les Résidus que l'on trouve dans les Autres chaudieres sont introduits da
le Commerce sous le nom de soufre Vif la Fleur de soufre est toujours d'u
Jaune Citron se Pelotonnant Parce qu'elle Attire l'humidité de l'air, el

Elle a une Odeur Sulfureuse et une Saveur Acide ce qui est du a la Presence d'un Peu d'Acide Sulfureux qui s'est Formé dans l'operation, C'est Pourquoi en Pharmacie on ne l'employ que quand elle a été Lotionné Elle est Alors d'un Jaune Plus Pâle Plus divisé N'Attirant Plus l'Humidité de l'Air et N'ayant ni Saveur Ny Odeur.

du Soufre en Canon. Est en cilindres Plus ou moins Gros, moins Jaune que la Fleur de Soufre d'une Calsure et d'une Transparence demi Vitreux a Raison de ce qu'il a été chauffé très Fortement il est Electrique Par Frottement il Petille et se Calse dans la main a Raison d'un Peu d'air Placé entre les Molécules et qui tendent a se Dilater lorsqu'on les chauffe, on Apperçoit même dans son interieur une Sorte de Cristallisation, il doit Avoir ni Odeur ni Saveur.

le Soufre Vif. Est Ainsi Appellé Parcequ'il a une Saveur Asez Caustique sa Couleur est d'un gris Jaunâtre il est encore Mélangé a des Substances Etrangeres il a une Odeur Sulfureuse il est Consideré Chimiquement Comme un Oxide de Soufre et on l'employ Communement dans la Medecine Veterinaire. et dans les Fabriques d'Acide Sulfurique, le Soufre en Canon est Employé dans les Pommades, la Fleur de Soufre Comme étant Plus Pure s'employe interieurement Pour les Tablettes, on Prepare encore avec la Fleur de Soufre des Sulfures Alcalins ou Foie de Soufre. –

des Bitumes.

d'Après leur Concistance il y en a de Solides de Mous et de liquide, les Bitumes Solides sont le Succin. le Jayet. et le Bitume de Judé.

du Succin. ce Bitume Porte Differents noms on l'Appelle Ambre Jaune a Cause de sa Couleur et de l'odeur qu'il Repand quand on le Brule on le Nomme Karabé. mot arabe qui Veut dire tire Paille et en latin Electrum Parcequ'il a la Propriété d'être Electrique Par Frottement. Ce Bitume se Rencontre Particulierement dans la Prusse Ducal a Memelle. Conisberg Flottant sur la mer Baltique en morceaux Plus ou moins Gros. Ce Bitume a d'Abord été liquide, il s'est Ensuite Solidifié Par son Exposition a l'air, ce qu'il Prouve ce sont des Morceaux de Succin dans lesquels on Rencontre des insectes et d'Autres Substances Vegetales. le Succin est Plus ou moins Coloré, le Plus Estimé en Prusse est celui qui tire Plus sur le Blanc, en France on aime mieux celui qui est Jaune, le moins Estimé est celui qui tire sur le Rouge. il a une Calsure Vitreuse transparente sans odeur lorsqu'on ne l'echauffe Pas, Pour Peu qu'on le Porte sur le Feu il se Ramollit comme de la cire On Peut dans cet Etat lui donner toutes Sortes de Formes. si on le chauffe

Un Peu Plus il devient liquide et Finit Par se Décomposer en Répandant une Odeur Forte et Piquante qui est due a un Acide Particulier appellé acide Succinique qui est sous Forme Concrête, dans les Arts on se sert du Succin Pour Faire des Bijoux, on l'employ en Pharmacie en Poudre sur des charbons Ardens Pour des Fumigations, on obtient en Outre de la distillation du Succin a la Cornue Différent Produits qui sont tous employés Point le Volatil de Succin qui entre dans le Sirop de Karabé, l'Huile Volatil de Succin qui Combinée avec l'Ammoniaque Forme une Espèce de Liniment qu'on Appelle eau de luce, enfin Sel Volatil de Succin ou Acide Succinique qui est sous Forme Concrête Cristallisé, d'une Odeur Forte Penetrante on le Conserve Ordinairement dans des Flacons Bien Bouchés. Après la Distillation il Reste dans la Cornue un charbon Assez Volumineux Mais très Difficile a incinerer.

du Jay ou Jayet. Ce Bitume est Plus employé dans les Arts que dans la Pharmacie il est Noir Très dur Brillant dans sa cassure Susceptible d'un très Beau Poly c'est ce qui Fait qu'on l'emploie dans les Bijoux de Deuil, Autrefois dans les Pharmacies on le Distilloit a la cornue Pour en Retirer l'esprit Volatil et l'Huile de Jayet.

du Bitume du Judé on l'Appelle Egalement Asphalte. Il Vient de la Mer Asphaltique ou mer noir ce Bitume découle liquide des Fentes des Rochers et se Solidifie a l'Air, on Pretend qu'au moment ou il Coule il s'échappe en même temps une Vapeur qui est Deletère et donne la Mort aux Oiseaux de Passage ce Bitume est a peu près de Même Couleur que le Jayet mais il en Differe en ce qu'il nest Pas Aussi sec qu'il est Terne dans sa cassure qu'il nest Pas Susceptible de Polis et qu'il repand quand on le chauffe une Odeur Aromatique C'est a Raison de cette Odeur que les Anciens l'employoient dans les Anbaumements on s'en sert Aujourd'hui dans la Thériaque. On ne connait Comme Bitume non que le Bisalfate ou Poix noire minerale qui n'est d'aucun usage en Pharmacie. Parmis les Bitumes liquides nous en avons deux l'Huile de Petrole et le Naphte; l'Huile de Petrole est ainsi Appellé Parcequ'il découle des Fentes des Rochers dans le Royaume de Naples les Habitants du Pays l'employent comme Huile a Bruler elle est noire liquide d'une Odeur Desagréable.

Et d'une Saveur Âcre on s'en sert Particulièrement dans la Medecine Veterinaire. l'Huile de Naphte s'obtient Par la Distillation de l'Huile de Petrole, on separe Par ce moyen la matiere Colorante et on obtient une Huile Extrêmement légère, legerement Ambrée d'une Odeur Forte Bitumineuse et d'une Saveur Âcre et Caustique on s'en sert interieurement Comme un Puissant Astringent.

des Houilles et Charbons de Terres.

Ces Substances sont de la classe des Bitumes Fossibles, C'est a dire qui Reste Constanment dans l'interieur de la Terre a moins qu'on les en retire et qui Participent également de la Destruction des Substances Vegetales et Animales Puisqu'ils Produisent al'Analyse de l'Ammoniaque elles Contiennent aussi Beaucoup de Soufre, on s'en sert Plus Particulierement comme Combustible.

4e et derniere Classe les Substances Metalliques et

Combustibles; on trouve les Metaux dans la nature de Cinq Manieres Differentes Savoir a l'etat Natif. a l'etat de Sulfure. c'est a dire Combiné avec le Soufre a l'etat d'Oxide. a l'etat Salin. c'est a dire Combiné avec les Acides et a l'etat d'Alliage ou d'Amalgame. Sour le Mercure. les Substances Minerales Retirées de la terre sont toujours plus ou Moins Encrontées de Substances Terreuses qu'on Appelle Gangue, la masse Metallique s'Appelle Mine et les Portions detachées Prennent le nom de Minerais Avant que d'exploiter une mine il Faut en avoir Fait L'essay Pour Savoir si elle est Riche ou Pauvre, c'est ce que nous avons Appellé d'Assimasi. Après cela on etablit des Galeries, des Puits des Courants, des Bocards lorsqu'on en Extrait la mine on Commence d'abord a la Bocarder ou la lave Pour Debarasser le minerai de sa Gangue et on lui Fait ensuite subir divers Préparations suivant l'Espece de mine a laquelle on a affaire: les Metaux les Plus Employés en Pharmacie sont le Mercure, l'Antimoine. le Fer. le Plomb. et l'Arsenic.

du Mercure.

C'est un Metal Rangé dans le 2eme Ordre des Metaux Oxidables et Reductibles immediatement le Mercure se trouve quelquefois Natif mais Plus Communement a l'etat de Sulfure ce que l'on Connoit sous le nom de Cinnabre Naturel les Pays ou l'on trouve le Mercure sont Almaden en Espagne.

Au Duché des deux Ponts, dans le Palatinat et d'Autres lieux de l'Allemagne et d'italie il se Rencontre Également au Perou, Pour **Exploiter** le Sulfure on a deux Procedés Differents le 1er qui se Pratique a Almaden Conciste a Bocarder le minerai et a l'introduire de Suite dans des Espèces de Four auquel on ajuste Sur les Cotés des Alludelles Disposées en Pente et Entourrées de linges Mouillés ces Alludelles Vont se Rendre dans un Bassin Rempli d'eau. on Chauffe le Four et Comme la Gangue est calcaire, la chaux S'empare du Soufre Pour Former un Sulfure de chaux qui reste dans le Four, le Mercure Devenu libre se Volatilise Par la chaleur il Vient se Rendre dans les Alludelles et ensuite dans le Bassin, quand l'operation est Terminée On Fait Couler l'eau on Absorbe l'Humidité du Mercure a l'aide de Papier ~~Mouillé~~ on Passe a travers la Peau de chamois et on l'enferme dans des Peaux que l'on Place dans des Petits Tonneaux, C'est ce que l'on appelle dans le commerce Bouillon de Mercure dans le Duché des deux Ponts on Se Sert du 2eme Procédé qui conciste a Faire un Melange de Cinnabre et de chaux et introduire ce mélange dans des Cornues de Fer, Placées sur une Galere on entoure le Col de la Cornue de linges Mouillés qui Vont Plonger dans des Recipiens Pleins d'Eau on chauffe la Galére, la chaux S'unit au Soufre et le mercure Coule dans les Recipiens on le Prépare ensuite de la même Maniere qu'a Almaden. lorsque le mercure est Pur il doit être d'un Brillant Argentin très Pesant Puisqu'il Occupe le 3eme Rang Parmis les Metaux Par Rapport a sa Pesanteur, si on le Fait Couler Sur un Plan incliné il doit se Diviser en Globules qui se Succede très Promptement sans laisser aucune trace. les Metaux avec lesquels on l'Amalgame sont Beaucoup Plus leger que lui Savoir le **Bismuth**. l'Etain. et le **Plomb**. Si on Fait eprouver au Mercure un Froid de 32 Degrés il Devient très Solide et dans cet Etat il est ½ Ductile. S'il est Exposé a une temperature ordinaire il Redevient liquide enfin si on lui Fait eprouver une chaleur assez Considerable il Devient invisible et se Reduit sous Forme de Vapeur qui se Condense a une temperature Plus Basse, le mercure n'a Point d'odeur mais il a une saveur Très Prononcée qu'il est Susceptible de Communiquer a l'eau sans Diminuer Sensiblement de Poids.

C'est ce qui Arrive lorsqu'on Prépare l'eau Vermifuge, on Employ le Mercure Pour Préparer l'onguent Mercuriel et Pour le Combiner au Soufre dans deux Proportions bien Differentes, si on triture ensemble deux Parties de soufre sur une de mercure on Aura l'Ethiops Mineral si au Contraire on employ une de ~~mercure~~ Soufre sur quatre de Mercure et que l'on Sublime ce mélange on obtiendra le Cinabre Artificiel Pour cet effet on Fait Fondre le Soufre dans une Terrine de Terre a Feu doux on y ajoute le mercure en le Fesant Passer Par la Peau de chamois on Ajite le Mélange et on retire de Suite la Terrine de dessus le Feu on obtient une Poudre d'une Couleur Violette que l'on introduit dans un Matras, on le Place sur un Bain de Sable et on chauffe, on obtient une Premiere Sublimation on ajoute dans le Matras une Autre dose de Mélange Pour Obtenir une 2ème Sublimation et ainsi de suite, ce que l'on reitere a Peuprés trois Fois, on obtient Alors du Cinnabre Artificiel Composé d'Aiguilles Peu Adherentes entre Elles et Posées l'une sur l'Autre en Plusieurs couches d'une Couleur d'un Rouge Brillant Violassé en Masse et d'un Rouge Vif en Poudre, dans la Pharmacie on donne la Préference au Cinnabre Artificiel Parcequ'on est sur qu'il est Plus Pur. le Cinnabre Naturel est également Cristallisé en Aiguilles mais ces aiguilles sont Plus adherentes entre Elles et ne sont Pas Juste Apposées Comme dans le Cinabre Artificiel la Couleur du Cinnabre Naturel est d'un Rouge Plus Terne on s'en sert dans les Arts Pour Former le Vermillon, Pour cet Effet on Broye avec de l'Eau le Cinabre Naturel de la chaux et du Minium, et lorsque ce Mélange a été Broyé on en Fait des Trochiques, ce Vermillon Est d'un très Beau Rouge, on doit l'abandonner aux arts et ne Jamais s'en servir dans la Pharmacie, dans la Poudre Temperante de Sthal On doit se servir du Cinabre Artificiel. le Mercure Mis dans un Vase Appellé Enfer de Boyle et chauffé sur un Bain de Sable se Convertit en un Oxide Rouge appellé Précipité Persé, Presque tous les Acides Ont une Action Plus ou moins Prononcée sur le Mercure, avec l'acide Sulfurique on Forme Plusieurs Sulfates et entre Autres un qu'on Appelle Turbith Mineral, avec l'acide Nitrique on Prepare l'eau mercurielle, la Pommade citrine, le nitrate de Mercure et le Précipité Rouge avec

178. Le chlor, ou l'acide Muriatique cidevant on obtient des chlorures ou des Muriates, Enfin avec l'Acide Acetique on obtient l'acetate de Mercure ou Terrefoliée Mineral.

de l'Antimoine

C'est un Metal que l'on trouve très Rarement Natif dans la Nature Mais Plus Communement a l'etat de Sulfure et quelquefois a l'etat d'Hydrosulfure ou Kermès Natif on le Rencontre encore a l'etat Salin Combiné Principalement avec l'acide Muriatique, l'Antimoine Est Rangé dans le 3eme Ordre des Metaux Oxidables et Reductibles Mediatement et dans la Classification de Fourcroy. Parmis les Metaux Cassants et Simplement Oxidables, les Pays où l'on trouve l'Antimoine Sont en Hongrie, en Bohême, en France dans l'Auvergne C'est le Sulfure d'Antimoine que l'on Exploite Principalement. Ces Mines Sont Peu Profondes, après avoir Pris le Minerai ou le Bocarde, et on l'introduisait autrefois dans un Pot Percé a la Base de Plusieurs trous, on le Placait sur un autre Pot Enfoncé dans la Terre on entourrait le Pot Superieur de Combustible a l'aide du calorique le Sulfure d'Antimoine Se Fond et Passe dans le Pot inferieur et Se Separe ainsi de sa Gangue qui reste dans le creuset Superieur, on Se Sert aujourd'hui d'une Espèce de Four dont la Base est un Peu Incliné on Pose Sur les Bares du Fourneau un Creuset grand Percé de Quelques trous et que l'on remplit de Sulfure d'Antimoine, on chauffe le Four le Sulfure Venant a Fondre Passe Par les Trous du Creuset et a l'aide du Plan incliné il Va se rendre dans des Rigoles qui le conduise dans des Moules Pratiqué Exprès, lorsque l'operation est Terminée on enlève le Sulfure d'Antimoine de Dedans les Moules et Par ce Procédé on le Debarrasse de sa Gangue, on doit choisir le Sulfure d'Antimoine d'une Couleur Grise Argentée Cristallisé en Aiguilles Brillantes Sallisant les doigts n'ayant ny odeur ny Saveur marquée on y rencontre quelquefois du Sulfure de Fer Mais comme il est Plus Fusible il se trouve toujours a la Base des Pains il est d'une Couleur Plus noire et moins Brillante Malgré Cette 1er Purification on ne doit Pas employer interieurement ce Sulfure d'Antim. Sans l'avoir mis en Poudre et Levigné. Le Sulfure d'antimoine Sert a Prèparer le Foie d'Antim. le Verre d'antim. le Kermès Mineral et l'Emetique.

Pour avoir l'Antimoine Métal on Fait un Mélange de Sulfure d'Antimoine de Nitre et de Tartre, on introduit ce mélange Peu à Peu dans un Creuset Placé sur des charbons, et lorsque le Melange est introduit, on couvre de suite le Creuset et on Frappe sur les Bords du Creuset Pour determiner les Mollecules Metallique à se Rassembler au Fond du Creuset, lorsque l'Operation est Terminée ce que l'on Reconnoît lorsqu'on Appercevoit Plus de Particules Brillantes à la Surface du Creuset qui ne était Plus Former que des Scories Pateuses et Blanchâtre on ôtte le Creuset de Dessus le Feu on laisse Refroidir, on le casse ou bien on le coule Encore chaud dans un Autre Creuset, dans l'une un l'autre Circonstance on trouve au Fond du Creuset un Culot Metallique qu l'on sépare des Scories, il est Plat de la largeur du Creuset d'une Couleur Blanche Argentée Presentant à sa Surface une Cristallisation en Forme de Fougère, si on a travaillé en Grand on a une cristallisation en étoile si on a travaillé en Petit l'Antimoine Metal est très Cassant et interieur. il est Cristallisé en lames Appliquées les unes sur les Autres ce sont les Extrêmités Superieures de ces lames qui Font Appercevoir sur la Surface du Pain les Feuilles de Fougeres, ou l'etoile, l'Antimoine n'a Pas d'Odeur mais il a une saveur Fade et Nauseuse qu'il Communique Facillement aux liquides, c'est Pourquoi les anciens Préparoient des Gobelets d'Antimoine dans les quels ils Laissoient infuser du Soir au Matin du Vin et qu'ils Prenoient ensuite Pour se Purger, on Preparoit Aussi avec l'Antimoine des Pilules Perpetuelles qui Servoient à Purger Mais ces Sortes de Medicaments ont été Abandonnés Parcequ'il n'étaient Pas Constants dans leur Effet. avec l'Antimoine Metal on Prépare en Pharmacie des Alliages avec le Fer le Cuivre et l'Etain qu'on appelloit Autrefois les 3 Regules lesquels etaient employés Pour Faire le lilium de Paracelse. avec l'Antimoine Metal on Prépare Differents oxides Comme les Fleurs argentines d'Antimoine, l'Antimoine Diaphorétique lavé non lavé la Matiere Perlé de Kerkringius un seul Acide Muriat Fait avec l'Antimoine un sel qui est usité en Pharmacie c'est le Muriate d'Antimoine Appellé Par Rapport à sa Concistance Beurre d'Antimoine et dans la Noville chimie chlorure d'Antimoine de ce muriate d'antimoine on obtient encore un oxide Nommé Poudre d'Algarotti l'antimoine Metal sert dans les Arts Pour Préparer les Caracteres d'imprimeries...

du Fer

C'est un Metal très Repandu dans la Nature on le Rencontre dans les Trois Regnes, Mais c'est Particulièrement dans le Regne Mineral qu'il se Trouve le Plus abondant. Ces mines sont comme celles de l'Antimoine Près de la Surface de la terre Rarement on trouve le Fer a l'etat Metallique les Mines les Plus Riches sont celles de l'isle d'Helbe qui Rapportent Presque 90 % Autrement le Fer est en Etat d'Oxide et a l'etat de sulfure ou il Porte le Nom de Pyrite a Cause de sa Dureté et que dans cet etat les Pirites Font Feu, on Rencontre Aussi le Fer a l'etat salin et quelquefois a l'etat d'Alliage, les Pays où l'on trouve le Fer sont Principalement la France, l'allemagne et tous les Pays au Nord de l'Europe. les Chimistes l'on rangés Parmis les metaux Ductiles Facilement oxidables et Reductibles Mediatement les mines que l'on Exploite le Plus sont les Oxides que l'on connoît Principalement sous le Nom de Terre limaneuse, on Commence d'abord Par laver cet Oxide Pour Connoître l'Espece de Terre avec lequel il est Mêlé, et quant on Fait sécher l'oxide on y mêle soit de l'Argile, soit de la chaux Espece de Flux que l'on connoît sous les Noms d'Erbuth Pour l'argile et Castine Pour la Chaux si la terre Mêlangée avec l'oxide est Argilleuse on ajoute la Castine et si elle étoit calcaire on y mele l'Erbuth on introduit ce Mêlange dans des Grands Fourneaux Appelles Geulard, on Commence d'Abord Par mettre au Fond du Fourneau du charbon Puis une Couche de Mêlange et Alternativement une Couche de l'un ou de l'Autre on termine Par une Couche de charbon on y met le Feu et on Active le Feu a l'aide de Tuyerre et de Forts Soufflets lorsque tout le charbon est Brulé la Matiere entre en Fonte et est Reçue dans un Creuset inferieur a la Base duquel est une soupape Fermée Par l'Argile, a cette Epoque on Débouche le trou avec un Ringard et c'est ce que l'on Appelle Faire Sauter la dame, Alors le Fer coule dans des Rigoles sur lesquels on a mis du sable et on obtient ce que l'on appelle Fonte Anguleuse dont on Reconnoît Quatre Especes savoir la Fonte Blanche, Fonte Grise, Fonte Noire, et Fonte Truitée, Melange des 3 Premieres

La Fonte la Plus Estimée est la Fonte Blanche, C'est cellelà qu'on traite Pour Avoir du Fer les Autres Fontes Servent a Faire des Ustensils de Menage, Marmites, Fourneaux, Plaques de chéminées. La Fonte est Generalement Remarquable en se qu'elle est Trés Cassante elle Contient Beaucoup de Phosphure de Fer du Carbure de Fer et des Substances Terreuses, lorsqu'on Veut obtenir le Fer on Prend la Fonte Blanche on la chauffe Fortement au Milieu des charbons en ayant Soin de l'Ajiter Continuellement a l'aide d'un Ringard Sans quelle Coule Cest ce que l'on Appelle le Fer Prend nature dans cette circonstance on l'enleve au Bout du Ringard et on le Porte dans un Atélier ou On le Passe Sous des Martinets mus par un Courant d'eau, Par ce moyen on en Sépare les Battitures de Fer et on Rapproche Ses Mollécules, on le chauffe encore a plusieurs reprises en le Plaçant encore Sous les Martinets Jusqu'a ce que les Ouvriers aient Jugés de Sa qualité, on le Porte alors a la Fonderie Pour en Former des Barres de Fer de Different Calibres, On trouve dans le Commerce deux Sortes de Fer, le Fer doux, et le Fer Aigre, Cest la 1re qualité Que nous devons Employer en Pharmacie, le Fer doux est d'une Couleur Grise Argentee Composé de Petites Paillettes Brillantes Comme Micacées Sans odeur, ni Saveur trés ductile Sous le marteau mais susceptible de S'oxider trés Facilement Surtout lorsqu'il est Exposé a une Atmosphére Humide, si le Fer est mis dans l'eau il communique Assez Promptement une Saveur a l'eau laquelle est un Peu Stiptique, mais cette Saveur est due a la Décomposition de l'eau et au Fer qui S'oxide en S'emparant de l'oxigéne de l'eau, on Prépare avec le Fer la limaille de Fer Porphirisée, l'Ethiops Martial, le Saffran de Mars Aperitif ou carbonate de Fer, le Saffran de Mars Astringent, le Colcothar, le Sulfate de Fer, et les Tartrates de Fer. Connus Sous le nom de Teinture de Mars Tartarisée, de Tartre Chalibé, de Tartre chalibé Soluble et de Boule de Nancy, on en Prépare encore le Vin Chalibé =

Les Sulfures de Fer ou Pirites Martiales, Sont Employes Principalet. Pour en Separer le Soufre, et Pour en Préparer du Sulfate de Fer connu dans le Commerce Sous le nom de Couperose Verte, On a deux manieres Pour Préparer le Sulfate de Fer la 1re qui est Comme Sous le nom de Vitriolisation Consiste a Exposer a l'air les Pirites martiales qui ont

Préalablement Grillées et ayant soin de les Arroser de tems a autre avec une Petite Quantité d'eau, l'eau s'y decompose, son oxigene Oxide le Fer, Par le Contact de l'Air le Soufre Se Brule et se convertit en Acide Sulfurique lequel se Porte sur le Fer et Forme avec lui du Sulfate de Fer, on le Dissout dans une Grande Quantité d'eau On Filtre on Fait Evaporer jusqu'a Pellicule et on Porte a Cristalliser dans des lieux toujours un Peu Humide, on obtient de Trés Beaux Cristaux très Transparents d'un Beau Vert mais susceptible de s'Effleurir a l'air et de se Recouvrir d'une Petite Poussiere Rougeatre, on evite cet inconvenient en Jettant un Peu d'eau Dessus ou en le tenant dans un lieu Humide. le 2eme Procédé Consiste a Prendre des Vielles Ferrailles a Verser de l'eau Dessus et a y mêler de l'Acide Sulfurique, il se dégage dans Cette Circonstance Beaucoup de Gaz hydrogene Provenant de la Décomposition de l'eau, C'est le moyen même que l'on Employ Pour Remplir les Arrostats de Gaz hydrogene, le Fer étant Oxidé l'acide Sulfurique s'en Empare, on lessive on Filtre on Fait Evaporer et Cristalliser Comme dans le 1er Procédé. le Sulfate de Fer est très utile dans les Arts Pour toutes les Teintures noires et l'Encre, on s'en sert Egalement en Pharmacie, on le calcine a Blanc en le Privant de son Eau de Cristallisation, si on le calcine un Peu Plus Fortement on obtient la Poudre de Sympathie Et enfin si on le Décompose Completement Par le Calorique on a l'oxide de Fer ou Colcothar, si on Fait cette operation dans une Cornue on obtient l'Huile de Vitriol des Anciens.

= le Plomb =

C'est un Metal Rangé dans la 3eme Section de Mr Haüy et dans la 4eme Parmis les Metaux Ductiles Oxidables et Reductibles de Fourcroy. Mediatement on trouve le Plomb rarement a l'etat Natif mais Plus souvent a l'etat de Sulfure et a l'etat d'Alliage, le Sulfure de Plomb Porte le nom de Galene et il se Distingue Particulierement Par sa Cristallisation en Cube, Parmis les Galenes on en distingue de deux especes celle a grande et Petites Facettes et on Exploite Particulierement celles qui sont Argentiferes, les Pays ou on a trouvé le Plomb sont dans le nord de l'Allemagne, en Suède en Norvège

et en Angleterre, le But Principal etant de separer l'argent d'avec le Plomb on se sert de la Coupellation, on Employ Pour cet effet les Galenes Argentifères après les Avoir Bocardé lavé et Séché on les met dans des Grandes Coupelles Faites en terre très Peu Profondes et d'une Grande Surface on les entoure de Combustible et au moment où l'on Chauffe Fortement on Fait agir sur la Surface du Plomb des Tuilleres de Soufflet a mesure que le Plomb s'oxide il est chasé Par le Vent du Soufflet on Obtient ainsi de la litharge quand l'operation Est Terminée il Reste au Fond des Coupelles un Cullot d'Argent, les ouvriers Font a Volonte la litharge d'or ou d'Argent Pour Faire la 1ere ils Couvrent Exactement la litharge Pour la Priver du Contact de l'air Pour Préparer la 2eme il l'eparpille sans la Couvrir la litharge est un oxide demi Vitreux. cest état de Vitrification est dû a la terre que le Plomb Enleve aux Coupelles en Passant a l'etat de litharge, quand on Veut ensuite se Procurer le Plomb Metallique on chauffe cette litharge avec des Matieres Combustibles soit Animales soit Vegetales le Carbonne qu'elles Forment enlève l'oxigène a la litharge et le Plomb Parait a l'etat metallique on le Coule dans des Moules qu'on Appelle Saumon le Plomb dans cet etat a une Couleur d'un Blanc livide il est mou très Pesant il occupe le 8eme Rang Parmis les metaux Par Rapport a sa Pesanteur, il a une odeur une saveur desagréable nauseuse et Deletaire, si on le Porte sur un Feu doux il se liquefié assez Facilement Répand une Vapeur Nuisible et on Peut dans cet état en Faire des Bâles de Differentes Grosseurs si on le chauffe un Peu Plus il ne tarde Pas a se Couvrir d'une Espece de Crasse d'une Couleur Grise Foncée, cest ce que l'on Appellait Autrefois Plomb Brûlé s'il reste encore Plus longtemps sur le Feu il Passe a l'etat d'oxide Jaune et devient ce qu'on appelle Massicot il y a très Peu de Difference entre le Massicot et la litharge Par Rapport a la quantité d'oxigène qui s'y trouve Fixé dans la litharge a Peu Près 6 % tandis que dans le massicot il y en a 7%. le massicot n'est employé que dans les Arts mais la litharge est très utile en Pharmacie, on en trouve dans le commerce deux Espèces la litharge Anglaise et celle de France, on doit donner la Preference a la 1ere et la choisir en Paillettes Brillantes de Couleur d'or Contenant le moins de Terre Possible, celle de France est Terne et Oxidé

inegalement —

On y Rencontre quelquefois même des Particules de Plomb, l'usage de la litharge est de la faire entrer dans des Onguents et des Emplatres de Former avec l'Acide Acetique un Acetate de Plomb liquide ou Extrait de Saturne.

= du Minium =

C'est l'oxide de Plomb Rouge Contenant 12 l^r % d'oxigene nous le Preparons en France Aussi Bien qu'en Angleterre d'après le Procédé de Mr Olivier Pour cet Effet il Faut Prendre du Massicot le Broyer avec de l'eau et en Former des Pains que l'on Porte dans des Fours a Voute Basse ou Entoure les Pains de Combustible de Maniere a ce que la Flamme Puis lecher Continuellement la Surface des Pains on chauffe Pendant 36 Heures en Augmentant Toujours le Feu au Bout de ce temps on Ferme les issues du Four et on laisse Refroidir Pendant 36 Heures et on obtient des Pains d'un très Beau Rouge que l'on Brise et que l'on introduit dans le commerce le Minium est Extremement utile dans les Arts et dans la Pharmacie on en Prépare également des Onguents et des Emplatres.

= du Blanc de Plomb =

C'est un oxide de Plomb Carbonaté que l'on Peut Preparer de Plusieurs Manieres la 1ere qui se Prattique ordinairement en italie dans les etats Venitiens, Pour cet effet on l'Amine le Plomb en spiral et on Expose ces spirales a la Vapeur du Vinaigre que l'on a mis dans des Pots Placés dans du Fumier dans cette operation le Vinaigre est décomposé son oxigene oxide le Plomb et il se Forme en même temps de l'Acide Carbonique qui se Combine avec cet oxide de Plomb, a mesure que le Blanc de Plomb se Forme on l'enleve de Dessus les Spirales et on les expose de Nouveau a la Vapeur du Vinaigre Jusqu'a ce qu'elles soient Entierement oxidés, ce Blanc de Plomb est le Plus Pur on le trouve dans le Commerce en Plaques se separant en lames d'une Couleur d'un Blanc un Peu Grisâtre, la 2eme Maniere a lieu en Hollande elle Consiste a laminer le Plomb et a Exposer ces lames couche Par couche avec du Marc de Raisin que l'on Arrose de temps a Autre de Petit Vinaigre le metal s'oxide Egalement et se Combine avec une certaine quantité d'Acide Carbonique le tout au depend du Vinaigre Décomposé

les Hollandais sont dans l'usage de Broyer ce Carbonate de Plomb avec du Carbonate de Chaux et de l'eau Pour Former du tout des Petits Pains de 6 a 7 livres que l'on Appelle dans le Commerce Ceruse.

3em Maniere se Pratique Prés Clichy Pres Paris dans la Fabrique de Mr Roliart elle Conciste a Former avec le Plomb et le Vinaigre distillé de l'Acetate de Plomb que l'on décompose Par la Potasse Carbonatée il se Forme dans l'instant une échange de Base d'une Part de l'Acetate de Potasse et de l'Autre du Carbonate de Plomb l'on mêlé Ensuite ce Carbonate de Plomb avec de la Craie et on en Forme Comme en Hollande des Pains de Ceruse, le Blanc de Plomb ou Carbonate de Plomb est trés utile dans les Arts et Particulierement dans la Peinture, on s'en sert Egalement en Pharmacie mais aprés l'avoir Pulverisé et Levigné Pour en Séparer le carbonate de chaux On Prépare avec le Carbonate de Plomb l'Album Rhasis, l'emplatre de Ceruse =

= de l'Acetate de Plomb =

(Criftallisé)

On est dans l'usage de Preparer ce Sel dans les Arts en Prenant du Vinaigre Distillé que l'on laisse séjourner dans des Vases de Plomb Legérement chauffé, on le Met ensuite a Evaporer dans des Bassines de Plomb Jusqu'a Forte Pellicule, on Porte ensuite dans des Rafraichissoir Egalement en Plomb et on traville la Criftallisation, le Sel de saturne Ainsi obtenu est Appellé également Sucre de Saturne a cause de sa Saveur Douceatre, il est Criftallisé en Petites Paillettes brisées d'une Blanc Terne et d'une odeur de Vinaigre =

= du Cuivre =

Ce metal a été Appellé Par les Anciens la Venus Parceque ce metal a la Proprieté de s'allier avec tous les metaux on le trouve dans la nature sous les Cinq états, Natif. Oxide, Sulfure, salin, Alliage. les Pays ou l'on trouve le cuivre sont en Angleterre en Dannemarck. en Suéde, et la Norvege et tout le nord de l'Allemagne le Sulfure de Cuivre qui est Extrémement dur Prend le nom de Pirites. on en trouve une autre Espéce susceptible de Poli et qu'on Appelle Marcassite. le Sulfure de Cuivre sert a Faire des Bijoux de Peu de Valeur C'est ordinairement les Pirites Cuivreuses Argentifêres qu'on Exploite.

Aprés les avoir fait Brocarder et laver, on Grilles ces Pirites a Plus. Reprises Pour en Retirer autant que Possible tout le soufre, Puis on on alite ce Cuivre avec du Plomb Pour Former ce qu'on Appelle les Pains de Liquations que l'on Expose a un Feu assez Considerable et Sur des Plans inclinés, Comme le Plomb est Beaucoup Plus Fusible que le Cuivre il Fond le 1er et entraine avec lui l'argent. le cuivre seul et les Pains se trouvent Perforés d'un grand nombre de Trous, on separe Ensuite l'argent du Plomb Par la Coupellation, quant au Cuivre Pour l'avoir a l'etat metallique on est obligé de le mettre a Plusieurs reprises dans des grands Creusets avec du charbon ou des Matieres Animales Pour le Reduire, et lorsque l'on voit qu'il a été suffisament Traité, on Plonge des Ballets mouillés qui Par le Fait que ces Ballets Procurent au cuivre Force le metal a sortir du Creuset, c'est ce qu'on Appelle Cuivre en Rosette, il est le Plus Pur, mais en même temps trop mou Pour être utile dans les Arts c'est Pourquoi on en Forme un Grand Nombre d'Alliage Principalement avec le Zinc, quelquefois l'Etain le Plomb et même l'Argent ce sont ces Divers Alliages que l'on Appelle Cuivre Rouge Similor. Cuivre Jaune, tombacke. Prince Robert Laiton, et le metal de cloche. le cuivre lorsqu'il est Pur est d'une Couleur d'or. mais il est Beaucoup plus leger que l'or Susceptible de se ternir a sa surface en s'oxidant Facilement il a une odeur et une saveur Désagréable et même deletaire ce metal doit être Generalement Proscrit dans la Pharmacie Cependant on en Fait quelques Preparations Comme l'oxide de Cuivre ou Vert de Gris, l'Acetate et le Sulfate de Cuivre.

On Prépare Ordinairement le Vert de Gris a Montpeillier en Prenant des lames de Cuivre et les Exposant Couche Par Couche avec des marcs de Raisin et Arrosant le tout de Vinasse on Expose Ensuite ces lames a l'air et a mesure qu'elles s'oxident on les racle Pour enlever le Vert de Gris qui s'est Formé et on Remet les lames de Cuivre avec les Couches de Raisins jusqu'a ce qu'elles soient Entierement Oxidées, on enferme ensuite ce Vert de Gris dans des Peaux que l'on suspend dans des Greniers Pour le Faire sécher, on l'introduit ensuite dans le Commerce, il est en masse Verdatre melez de Raisins et de Rafle, c'est un mélange d'oxide de Cuivre, de Carbonate et d'Acetate de Cuivre, l'oxide est reconnu en ce qu'il n'a Point de Forme reguliere Quant aux deux sels ils cristallisent. le Carbonate se Distingue en ce qu'il est Verdatre

En dehors, comme en Dedans et qu'il Fait Effervessence avec les Acides Tandisque l'Acetate de Cuivre est Verdâtre a sa Surface Seulement, Bleuâtre en dedans ne Fesant Point d'Effervessence avec les Acides, le Vert de Gris Est Plus utile dans les arts qu'il ne l'est en Pharmacie, cependant on le Fait entrer dans l'Onguent Égyptiac, dans l'emplatre Divin.

= de l'Acetate de Cuivre. =

il Porte dans le Commerce le nom de Cristaux de Venus, Verdet Cristallesé, on le Prepare en Grand en Reduisant le Verdet en Poudre Grossiere et en le saturant de Vinaigre Distillé Jusqu'a Dissolution Complette, l'acide carbonique est chassé on Filtre la Dissolution, et on la Fait evaporer dans des Grandes Bassines de Cuivre Jusqu'a Pellicule et on Verse la liqueur Bouillante dans des Baquets au centre desquels on a Placé des Morceaux de Bois Fendus en 4 et ~~separés~~ trempé Préalablement dans les Eaux méres Pour Faciliter la Cristallisation, On obtient des Grappes qui deviennent Plus ou moins Volumineuses Suivant comme on les a mis Tremper dans les liqueurs Rapprochées, on Laisse ensuite Secher ces Grappes, on les introduits dans le Commerce après les avoir Envéloppées dans du Papier, lorsqu'elles sont nouvellement Préparées elles sont Groupées d'un grand nombre de Cristaux d'un Bleu Foncé Mais Susceptible de S'effleurir a sa Surface et Présenter ~~a sa surface~~ une Efflorescence Verdâtre, on Emploie le Verdet en Pharmacie Pour obtenir l'Acide Acetique ou Vinaigre Radical lequel est utile Pour Préparer l'Ether Acetique.

= du Sulfate de Cuivre =

Comme le Sulfate de Fer on Prepare ce sel de deux Manieres soit en Exposant les Sulfures de Cuivre Grillés au contact de l'Air Humide et en les Arrosant d'un Peu d'eau, le Soufre Par le contact de la chaleur et de l'Humidite se Convertit en Acide Sulfurique et s'empare du Cuivre Oxidé en Lessivant, Filtrant, Evaporant on obtient des Cristaux de Sulfate de Cuivre. le 2eme Procedé Concisté a choisir du Vieux Cuivre et a le mettre en Contact aves de l'acide Sulfurique Etendu d'eau il se Forme du sulfate de Cuivre on Filtre la Dissolution on la Fait evaporer Jusqu'a Pellicule et on Porte a Cristalliser, le Sulfate de Cuivre Est toujours en Gros Cristaux d'un Bleu Verdâtre, moins Sujet a s'effleurir que l'Acetate malgré qu'il contient Beaucoup d'eau de Cristallisation, il est utile dans les Arts, et Peu employé dans la Pharmacie, on doit se mefier

de tous les sels a base de cuivre ils sont Extrêmement dangereux on connait leur presence par l'Ammoniaque leur solution prennent toutes une teinte d'un bleu celeste ils ont tous une saveur stiptique metallique connu sous le nom de saveur cuivreuse en les décomposant par le calor[ique] ou par des substances combustibles ils se reduisent en oxides rougeâtre qui est presque à l'etat metallique.

= de l'Arsenic =

C'est un metal rangé parmis les metaux cassants acidifiables et reductibles mediatement, on le trouve rarement pur dans la nature [fi] souvent a l'etat de sulfure a l'etat d'oxide et d'alliage servant de mineralisateur a beaucoup d'autres metaux et principalement au cobalt, les principaux pays ou on le rencontre sont la suede, la Norvege, l'Angleterre, on trouve deux sortes de sulfures, l'orpiment, le realgar. l'orpiment est remarquable par sa couleur d'or, par son opacité et par sa cristallisation, le realgar au contraire est d'un rouge très foncé transparent d'une cassure vitreuse et ne presentant pas interieurement de forme reguliere, ces deux sulfures sont sa[ns] odeur, mais ils ont une saveur stiptique extrement désagréable on ne doit jamais les employer qu'exterieurement, ce sont des violens poisons comme tout ce qui tient a l'Arsenic, on trouve dans le commerce l'Arsenic blanc ou autrement acide arsenieux, il se retire principalement des mines de cobalt en suede ce sont les malfaiteurs chargé d'exploiter ces mines, on obtient l'arsenique blanc par la sublimation, pour cet effet on a des fours a voute basse et termi[nés] tortueuses, on met les mines de cobalt sur les grilles de ce four, on chauffe l'acide arsenieux qui est volatil s'echappe et vient tapisser les parois de cheminées tortueuses, aussi le trouve t'on sous forme de plaque d'un coté et comme vitreuse assez transparente de l'autre, Cette Crist[...] c'est arsenique blanc n'a point d'odeur a moins qu'on ne le chauffe mais il a une saveur très corrosive brulante agaçant tous les muscles et fesant contracter l'organe sur lequel il est posé; après l'operation il reste de cobalt qui retient encore une certaine quantité d'arsenic cet oxide est connu sous le nom de poudre a mouche, il a une couleur grisâtre un peu foncé ayant une saveur a peu près analogue a l'arsenic mais moins forte, ce n'est pas moins un poison que l'on devroit ex[...] des maisons, l'arsenique blanc est un peu soluble dans l'eau, il communique a l'eau sa saveur stiptique et corrosive. si on met dans[...]

En Poudre sur des charbons Allumés, il laisse Appercevoir une Fumée Blanche qui étant Recueillie sous un Creuset Redonne de l'Arsenic à cause de sa Grande Volatilité à cette époque l'arsenique laisse Appercevoir une odeur Fétide ayant quelle qu'Analogie à celle de l'ail, dans la medecine legale le Pharmacien doit Prendre toutes ces Précautions Pour Reconnaître la Presence de l'Arsenique il doit Faire des Fractions de la liqueur Contenant de l'Arsenic afin de Pouvoir Faire de Suite les Expériences Necessaires Après la saveur que nous avons indiquée il Faut Faire Passer dans une Pinte de la liqueur Contenant de l'Arsenic du Gaz Hydrogene Sulfuré et on obtiendra une Poudre Jeaunâtre Analogue a l'orpiment, on Fait ensuite Evaporer une Autre Portion de la liqueur Jusqu'à siccité et Avec le Résidu on Fait l'Experience que nous Venons d'indiquer en le Mettant sur des charbons Allumés on obtient de l'Arsenique Accompagné de sa odeur d'ail, on Peut d'Après Schelle Faire encore une Experience qui Conciste a Traiter l'Arsenic Blanc avec un Peu de limaille de Cuivre et Forme avec ce Metal le Vert de Schelle Enfin si on Traite l'acide Arsenieux ou l'Arsenic Blanc avec des Corps Gras on obtient un metal qui est de l'Arsenic qui se Presente sous une Couleur Grisâtre, Calsant N'ayant Plus ny odeur ni saveur et Par conséquent Nullement Dangereux On en a même Formé des Vases. la Seule Préparation que l'on ait Faite avec l'Arsenic est le Sel neutre Arsenical que quelques Medecins Allemands ont Employés dans les Fievres Rebelles.

= de l'Eau =

L'Eau Peut se Trouver dans la Nature sous 4 Etats Differents a l'etat Solide Comme sous le Nom de Glace, a l'etat mou Appellé Neige, a l'etat liquide et a l'etat Gazeux ou Aeriforme ces Differents états ne Different entre eux que Par la quantité de Calorique qui se Trouve Uni a l'Eau, l'etat le Plus Naturel de l'eau est celui de Glace, Puisque dans ces Molécules il se trouve interposé une moins grande Quantité de Calorique et qu'en outre la Glace ne Souffre Point de corps Etrangers C'est donc l'Eau la Plus Pure, on trouve la Glace dans les Mers du Nord Elley Forme des Montagnes inaccessibles, dans cet état la Glace est si dure que l'on Peut la Tailler elle a une saveur très Prononcée qui est en même temps Tonique elle na ni Couleur ni odeur, elle est Très Transparente et Plus Legere que l'Eau liquide, cette Propriété lui Vient de sa Forme Cristalline

189 Et de ce qu'elle occupe plus de volume, la glace est employée en Ph
Avec elle on condense tous les liquides et on solidifie même les Gaz
l'eau à l'état de neige diffère très peu de celui de glace si ce n'est q
la neige est moins concistante et qu'elle est susceptible de se per
Elle est généralement plus commune dans les zônes temperées où
Froid est moins fort et par un phenomène bien particulier on l
Retrouve sur les plus hautes montagnes, l'eau à l'état liquide sem
Etre la plus répandue dans la nature puisqu'elle constitue les fle
les Rivieres, les lacs, les sources, et elle est considerée avec ra
comme le plus grand dissolvant dans la nature aussi la trouve t'on
Rarement pure, malgré cela d'après les differentes substances
qu'elle peut tenir en solution on a divisé l'Eau liquide, en Eau Dom
Et en Eaux minerales, les Eaux domestiques se subdivisent ensuite
en Eau Potables et en Eaux crües, les eaux potables qui sont desti
plus particulierement aux boissons doivent être legeres contenir de
l'air, n'avoir ni odeur, ni couleur, ni saveur excepté pour le
Buveurs d'eau, par rapport à la Pharmacie l'eau pure doit cuir
les legumes et dissoudre parfaitement le savon, les Eaux crües ou
Dures sont celles des puits elles contiennent toutes de la selenite ou
sulfate de chaux et quelquefois du carbonate de chaux. Celle des P
de Paris contiennent de plus de l'Ammoniaque ces eaux ne cuisent
les legumes et ne dissolvent point le savon, les eaux crues ne
cuisent point les legumes parceque en les fesant evaporer le sulfate
ou carbonate de chaux qui sont des sels peu solubles se précipitent
le legume et empèche qu'il ne soit penetré par l'eau, on peut rem
jusqu'à certain point ces inconvenients en fesant bouillir l'eau
un certain temps la décantant et y ajoutant ensuite les legumes
Ces Eaux crues ne dissolvent point le savon parceque ce savon est
décomposé l'Alkali s'unit à l'Acide sulfurique pour former un
soluble tandis que l'Huile s'unit à la chaux et forme un savon in
qui caillebot sur l'Eau, si l'eau ne contient que du carbonate de
comme est l'Eau d'Arcueil on peut en l'agitant la rendre potable
Très propre aux usages domestique parceque le carbonate de chaux n'
soluble dans l'Eau qu'à la faveur d'un excès d'Acide, par l'agitation

l'Excès d'Acide se Volatilise et le Carbonate de chaux neutre devenant insoluble se Précipite, c'est ce qui fait la Différence de l'eau d'Arceuil Prise à sa Source et celle que l'on Trouve dans les Fontaines de Paris =

= des Eaux Minérales =

10 Puisqu'il n'existe Point dans la Nature d'Eau qui ne Contiennent une Plus ou moins Grande quantité de Substance Saline en Solution, elles Doivent toutes être Considerées Comme Eaux Minérales, mais on a donné Plus Particulièrement ce nom à celles qui contiennent une Plus grande quantité de Substances Etrangères et qui Jouissent Par là de quelques Propriétés Médecinales, on en Distingue de 4 Classes la 1er Renferme les Eaux Acidules Gazeuses la 2em les Eaux Salées, la 3em les Eaux Ferrugineuses et la 4em les Eaux Sulfureuses, ces dernieres Eaux sont Sujettes en Outre d'Etre elevée en Température Assez Considérable et Telle que l'on Pourrait dans ces Eaux Faire Cuire un Œuf ces Eaux Pourraient Former une 5em Classe on les Appelle Plus Communement Eaux Thermales.

1er des Eaux Acidules Gazeuses. se Reconnoissent ordinairement Par leur Saveur d'une Acidité Agréable en ce que toujours elles Petillent, si on les enfermes dans des Bouteilles Hermetiquement Fermées elles Font sauter le Bouchon comme le Vin de Champagne, elles doivent ces Proprietés à la Presence de l'acide Carbonique ce que l'on reconnait de suite en les Traitant Par le l'eau de chaux Elles en Précipitent la chaux, si on ajite ces eaux ou si on les chauffe dans un Appareil clos on Peut Recueillir de l'Acide Carbonique Pur. Ces Eaux sont Très Communes dans la nature et on les imite très Bien dans la Pharmacie.

2em Classes des Eaux Salées = Elles sont reconnaissables Par leur Pesanteur leur Concistance elles sont mêmes quelquefois un Peu Colorées elles ont Toutes une saveur salée ou Fraiche ou Plus ou Moins Ameres, l'eau salée la Plus Commune est celle de la mer elle Contient à Peu près treize Pour % de Sel marin Plus une Certaine Quantité de Muriate de Magnesie et un Peu d'oxide de Manganèse en Masse elle Repend une Odeur Particulière à laquelle on s'habitue très Facilement, les Autres eaux salées se Rencontre à la Fontaine d'Epsom en Angleterre dans certains Puits de Lorraine et de l'alsace, à sedlitz à Teplitz, en Bohême, ces Eaux salées Contiennent Beaucoup de sel en solution que l'on Peut reconnaître Par l'Analise, ces Principaux sels sont les Sulfates de Soude de Magnesie et de chaux les Muriates de Soude, de Magnesie et de Chaux quelques carbonates de soude et de chaux =

3ème Classe des Eaux Ferrugineuses Elles sont Recon[nues] Par leur saveur Stiptique Astringente. On Peut Reconnoître Facile[ment] la Presence du Fer soit en Employant une Décoction de Noix de Galle [le Fer] se Précipite en Noir soit en employant une Solution de Prussiate de P[otasse] le Fer se Précipite en Bleu ces Eaux sont Très Communes aux Env[irons] de Paris et Particulierement a Passy. le Fer Peut s'y trouver sous [deux] Etats ou a l'etat de sulfate ou a l'etat de Carbonate dans ce dernie[r] Comme il se trouve toujours un Excès d'acide en ajitant ces Eaux [a] l'air ou en les Chauffant a mesure que l'Acide carbonique se deg[age] le Carbonate de Fer se Précipite, si c'est du sulfate de Fer qui est Ten[u] En dissolution dans l'Eau on Peut facilement l'obtenir Par levap[oration] et la Cristallisation =

4ème Classe des Eaux Sulfureuses = on les Distingu[e] Facilement Par leur odeur d'œufs Pourris Par leur saveur desagréable [elles] Présentent souvent a l'œil une Couleur d'iris on Connoît Facilement [la] Présence du soufre en Employant une Dissolution quelconque de Met[al] il est de suite Précipité en Noir. Ces eaux sont très Repandues dans la [nature] Telles sont les eaux de Villers Cotteret, d'Enghins, le soufre Peut se t[rouver] dans ces eaux ou en état d'Hydro sulfure ou a l'etat de sulfure Hydro[géné] dans le 1er Cas il suffit de les chauffer ou de les Ajiter dans l'air [pour] que le Gaz Hydrogène se Volatilise le soufre se Précipite. dans le 2ème il faut employer un Acide qui Puisse Former avec la Base un [sel] Sel soluble le Gaz Hidrogene se degage et le soufre se Précipite =

= du Regne Vegetal =

La Science qui s'en occupe s'appelle Botanique, la Botan[ique] Est donc cette Partie de l'Histoire Naturelle qui a Pour But l'etud[e des] Plantes, on doit envisager cette science sous trois Points Differen[ts] le 1er Conciftera a s'occuper de la Description des Organes qui c[omposent] Une Plante c'est ce que nous Appellerons Anatomi Vegetale.
le 2ème Point Comprendra les Differentes Fonctions et l'utilité d[e chaque] Organe Par Rapport a la Plante.*
le 3ème Point Rassemblera tous les Caracteres a l'aide Desquels on [peut] Reconnoître une Plante et lui Assigner la Place qu'elle doit occ[uper] dans Telles Methodes, ou dans Telles et Telles Familles c'est ce que n[ous] Appellerons la Classification Vegetale.
On Entend Par organes toutes Parties agissantes dans le Vegetal

*c'est ce qu'on appelle Phisiologie Vegetale

a Remplir une Fonction Quelconque. on les Divise en Organes Simillaires, et en Organes Dissemillaires;
les Organes Simillaires sont ceux qui sont Hamogènes simples Par consequent d'une Nature semblable et qui entre dans la Composition des Organes Dissemillaires. Ces organes Forment entre eux deux Sortes d'organisation savoir l'organisation Celulaire et l'organisation Vasculaire ou Tubulaire. la 1re Organisation est Composée de Petites celules Plus ou moins Regulieres Generalement Hexagones Placées toutes sur un Plan Horizontal, Contenant Beaucoup d'eau de Vegetation et chargé Principalement a remplir les Vides que laissent souvent l'organisation Tubulaire, la 2eme Organisation est Toujours Composée de Plusieurs Genres de Vaisseaux qui sont Generalement dans une Direction Longitudinal et Presque toujours appliqués les uns a Coté des Autres, c'est la Reunion de Plusieurs de ces Vaisseaux qui Forme ce que l'on Appelle la Fibre Vegetale on y rencontre 3 Sortes de Ces Vaisseaux savoir les Vaisseaux Sereux, les Vaisseaux Propres, les Trachés il Faut ajouter aux organes Simillaires les Ports qui sont Placés sur toutes la Surface du Vegetal et que l'on Designe d'Après leur Position en Ports Radicaux en Ports Corticaux.
les Organes Dissemillaires sont ceux qui sont de Nature Differentes et Composés d'organes Simillaires d'après les Fonctions que ces organes Remplissent les uns sont destinés a la Fecondation et a la Propagation des Espèces tels sont les Fleurs, les Fruits, et les Graines..

= de la Racine =

C'est le 1er Support du Vegetal qui sert a Fixer a la Terre et en meme temps a s'emparer des Sucs Nourriciers Pour les Transmettre a la Plante d'après cette Diffinition tous les Vegetaux doivent avoir des Racines, il n'existe Guere que la Truffe a laquelle on en a pas encore apperçu mais tous les Vegetaux n'ont Pas leurs Racines Attachées a la Terre les uns ont leurs Racines dans l'eau Comme la lentille d'eau, les Autres ont leurs racines Ainsi dire dans l'air Comme les Lichens qui Vivent sur les Rochers, d'Autres enfin ont leurs Racines Attachées a d'Autres Vegetaux Comme le Guy Ces Dernieres Plantes ont été Appellées Parasites, les Vrais Parasites sont celles qui Vivent Reellement au depend des Autres tels sont les Guy qui se Fixent sur les Pommiers, les chênes et Autres Arbres tirent a eux toute la substance nutritive et Finissent souvent Par les Faire Perir. les Vrais Parasites chez les Vegetaux sont très Peu Nombreux mais d'un Autre Coté les Fausses Parasites sont Très Communes elles couvrent toute la Surface du Vegetal et empèchent souvent la Nutrition et la Transpiration. tels sont les mousses et les Lichens

Qui se Placent sur les Autres Plantes, ces Petit Vegetaux Vivent a[u]
Depend de l'air et l'eau, on Diftingue dans les Racines Trois Parti[es]
Savoir les Fibrilles, le Corps de Racine et le Collet.

Les Fibrilles = sont des Petites Racines Repandues sur la surface [des]
Racines ces Petites Fibrilles sont Terminées Par une Bouche ou Por[e qui]
sert a Pomper dans la Terre les Molecules Alimentaires destinée[s]
a être Transmises aux Autres organes de la Plante Aussi Voit on ces F[ibrilles]
s'etendrent de tout côté dans l'interieur de la Terre Pour y chercher [les]
Matieres Nutritives.

Le Corps de la racine est la Partie la Plus apparente et la Plus vo[lumineuse]
de la Racine il est destiné a Ellaborer les Molecules Alimentaires et l[es]
Change en Sucs Nourriciers lesquels s'élancent du Corps de la Racine [dans]
les autres organes, il Paroit aussi certain que ce Corps de Racine
Est chargé de Recevoir la surabondance de Nourriture qui a servi [a]
Entretenir sa Plante, c'est ce qui Fait que les Racines sont les organe[s]
qui contiennent le Plus de Suc Propre et qui Jouissent Eminenament de
Proprietés Medecinales, ce Corps de Racine Peut Varier Beaucoup Par [sa]
Forme de la Vient cette Difference que l'on remarque dans les Racines l[es]
Unes sont rondes, Oblongues, Fusiformes &c . .

Le Collet. est cette partie Superieure de la Racine qui sert de ligne
de Demarcation Entre la Tige et la Racine on l'observe même depu[is]
le Developpement de la Graine quelque Auteurs regarde le Collet comme
l'ame Vegetative dans les Grandes Racines comme celles de nos arbres [on]
a Remarqué que ce Collet était Composé de Fibres se Dirigeant en
Contraire les uns de Bas en Haut et les Autres de Haut en Bas, cette
Direction Differente que **Lineus** a Désigné sous le nom de Caud[ex]
Ascendens et Caudex Dessendens la 1.re Direction sert a Porter la [seve]
dans tout le Vegetal et la 2.eme Direction sert a Rapporter a la Rac[ine]
la surabondance de Nourriture on Distinguoit Autrefois quatre Esp[eces]
de Racines **Savoir les Racines charnues, les Racines Fibr[euses]**
Tubereuses, et les Bulbeuses = mais ces deux dernieres doive[nt]
être Rangées Parmis les Tiges souterraines, il ne nous reste Plus q[ue]
deux sortes de Racines, les charnues se distinguent très Bien en ce q[ue]
a Partir du Collet elles ne Forment qu'une Masse qui ne se subdivise
Tandis qu'au contraire dans les Racines Fibreuses a Partir du Collet
s'echappe une Grande quantité de Ramification qui subdivise la Raci[ne]
en un grand nombre de Partie Pour 1.er Exemple nous avons la Carott[e]
le Navet la Briane, Pour le 2.em Exemple le Fraisier, la Valeriane,

Les Racines d'après leur durée sont dites Annuelles, Bisannuelles et Vivaces

Les Racines Annuelles . qui quelquefois n'ont pas un mois a Passer sur la Terre et au Plus 6 a 7 mois sont reconnaissables Par leur consistance Faible, on doit les récolter Pour l'usage Pharmaceutique un Peu avant la Floraison de la Plante.

Les Racines Bisannuelles ont un Peu Plus de Consistance que les Premieres elles sont d'Abord Tendres et molles elles ne Fournissent dans leur Premieres Année que des Feuilles et donnent a la 2eme Année la Tige qui est chargée de Supporter les Organes de la Fécondation, a la Fin de la 2eme Année ces Racines sont Sujettes a devenir ligneuses on ne doit les récolter Pour la Pharmacie qu'au commencement de la 2eme Année quand on Voit Paroitre les Premieres Feuilles Parcequ'une Fois que la Plante est monté la Racine Devient ligneuse tels que l'on Peut Voir dans les Carottes, les Navets etc.

Les Racines Vivaces = Peuvent Passer un grand nombre d'années Aussi deviennent elles ligneuses Telles sont les racines de nos grands arbres et de toutes nos Plantes Vivaces, on doit les récolter a deux époques differentes Celles qui sont Naturellement tendres Mucilagineuses comme Celle de Guimauve de Bardane, de Grande Consoude, Doivent se Récolter au Printemps Parceque dans le Cours de l'été elles sont Sujettes a devenir ligneuses dans cette circonstance elles ne Peuvent Plus servir dans la Pharmacie, l'autre Epoque de la Récolte est en Automne se sont les Racines Extractives Amilassées et Aromatiques qu'on récolte a cette époque, Parcequ'après la Fructification et la Dissemination de la graine les Sucs Nourriciers de la Plante descendent dans les Racines qui si élaborent et en augmentent Considerablement l'étendue en Grosseur et en Longueur, Comme on le Voit dans les Racines d'Aunée, de Brione, d'Angelique, de Mandragore et ces Racines Prennent Particulierement leur accroissement depuis la Fin de 7bre Jusqu'en 9bre la Racine de Raifort est également dans ce cas là.

Les Parties internes des Racines se Composent d'une Epiderme d'une masse Plus ou moins charnue, Pour les Racines Annuelles ou Bisannuelles, mais Pour les Racines Vivaces on Trouve sous l'épiderme des Couches Corticales et des Couches ligneuses mais Jamais de moëlle ni de Tissu cellulaire c'est dans l'absence de ces deux organes que les Racines different des Tiges on trouve dans les Racines très Peu de Vaisseaux Séveux, mais Beaucoup de Vaisseaux Propres et Presque Pas de Trachées.

Les Racines croissent Generalement en Longueur et Peu en Grosseur ce n'est Pas cependant sans Exception dans leur Accroissement elles tendent Toutes a s'enfoncer Perpendiculairement dans la Terre mais la quantité de Terrain change leur Direction. Comme elles sont chargées Particulierement

de Prendre la Nourriture, elles cherchent continuellement les Bonnes T[...]
195. Tant que Trouvent de humus elles Forment le Pivot, sitôt que humus ma[...]
de ce Pivot, naissent Plusieurs Racines laterales qui se Dirigen[t]
horizontalement et s'allonge toujours vers les Bonnes Terres, cest c[e]
Peut Appeller les Branches des Racines, C'est a l'aide de ces Branch[es]
nos Plus grands Arbres se soutiennent sur la Terre et s'y Nourrissen[t]
Duhamel. a Trouvé une grande Correspondance entre les Branch[es]
Racines et les Rameaux des Tiges Tellement que si une de ces Bran[ches]
de Racines Perisse dans la Terre Faute de Nourriture, ou Par l'Att[aque]
de quelques insectes ou d'Autres Animaux le Rameau de la Tig[e]
Correspondant Perit egalement, ou quelquefois est Plus Foible q[ue les]
autres Rameaux a raison de ce qu'il manque de Nourriture, il a
observé egalement qu'un rameau de Tige Attaqué Par le Froid o[u]
d'Autres maladies la Branche Correspondante de Racines Souffrait
egalement des mêmes incommodités, il a Fait Plus dans certains [...]
que l'on Peut Multiplier Par Boutures comme Particulierement les s[aules]
il a arraché ces arbres de la Terre a Taillés les Branches de man[iere]
a Renverser l'arbre a mettre les Branches de la Tige dans la T[erre]
et les Racines en l'Air ce qui etait Branche est devenu Racine e[t ce qui]
etait Racines est Devenu Branche.

De la Tige

C'est le Second Support du Vegetal. Il Part Directement du Coll[et de]
la Racine et se Dirige Generalement Perpendiculairement Vers [...]
Toutes les Tiges ne sont Pas les mêmes on est Forcé de les Diviser [selon]
le Développement de la graine en Tiges Acotiledons, Monocotil[edons]
et Dicotiledons.
Les Tiges des Plantes Acotiledons sont Generalement reduites [à des]
Expansions Filiacées, horizontalement Placé sur la Terre ou a de[mi]
sonterraines que l'on a Pris Très improprement Pour des Racines
Cependant quelque Acotiledons comme les champignons ont une [Tige]
Particuliere que l'on a appellé Stype c'est le Support du chapea[u]
du champignon on a donné Egalement ce nom au Support de la [...]
Muscles.
Les Tiges Monocotiledons sont ou Sonterraines ou Aerienne[s]
les 1ers nous Placerons la Racine Tubereuse, et Bulbeuse,
les 2eme on Peut les Diviser d'après leur Concistance et leur
Durée telles sont le Trons ou Tige a colonne de Palmiers
Chaume ou la Tige des Gramminées, la Hampe ou Tige de
Plupart des Liliacées et la Tige en Guéne appartenant aux Familles
Bamissiers et des Baniers —

Les Plantes Dicotiledons n'ont que deux Sortes de Tiges une Ligneuse que l'on Appelle Tronc, c'est la Tige de Tous nos Grands arbres Et l'autre qu'on Appelle Caules c'est la Tige de Toutes nos Herbes.

des Tiges Souterraines. 1º. de la Racine Tubereuse, C'est une Masse Charnue Contenant Beaucoup d'Amidon ne Présentant dans l'interieur qu'une Organisation Celulaire mais sur la Periferie de cette Pretendu Racine, on Trouve des Espèces de Gemmes ou Bourgeons qui detachés les uns des Autres Peuvent donner Naissance a de Nouvelles Plantes, cette Tige Souterraine Appartient Egalement au Monocotiledones et au dicotiledon Mais Plus Particulierement au 1ers Telles sont les Racines d'iris, d'orchis, d'Arum et.

2º. **de la Racine Bulbeuse** ou **Bulbe.** c'est une Tige Souterraine Renfermée Pendant l'hiver Comme dans une Espèce de Serre, ou Reserve Pour qu'elle soit Préservée Par la nature des Froids qui Pourraient la Faire Perir Cest ce qui Fait que Linneus leur a donné le nom d'Hibernaculum. on Distigue dans les Bulbes 3 Parties le Plateau, l'Esquames, et les Veritables Racines.

le Plateau est ce Corp du Milieu qui est Etiolé dans la Bulbe et qui doit en se Developpant devenir la Veritable Tige comme on Voit dans les Oignons de Jacinthe.

l'Esquammes sont des Espèces d'ecailles qui sont Rangées autour du Plateau, Elles sont Considerées Comme des Feuilles Avortées chargées de Proteger la Jeune Tige avant son ~~Developpement~~, Suivant la Disposition de ces Squammes ont a Reconnu 3 Espèces de Bulbes, Savoir les Bulbes Pleines, ou Solides. Celles dont les Squammes sont tellement Serrées les uns a côté des Autres qu'elles Paraissent a l'oeil Séparées du Plateau Comme dans Jacinthes, les Tubereuses, et les Bulbes Tuniquées sont celles dont les Squammes Externes Recouvrent Complettement les externes Comme dans l'oignon de Table l'oignon de scille, les Bulbes imbrequées sont celles dont les Squammes externes sont Plus a recouvrement sur les internes Comme les Tuiles de maison Exemple l'oignon de Lys, enfin les Veritables Racines de ces Tiges Souterraines sont de Petites Fibres Placés en grand Nombre a la Base du Plateau, toutes les Bulbes sans Exception appartienent a la Famille des Monocotiledones.

197. **le Rhizôme.** Est une Tige Souterraine qui Appartient aux Fougeres de nos climats on regardoit le Rhizôme comme une Racine, telles sont les Racines de Fougeres et celles de Polypode cette Espece de Tige est Composée de nœuds dans le Polipode de Bulbe appliquées les unes sur autres dans la Racine de Fougére, de ces nœuds ou de ces Bulbes il en Sort de Veritables racines Fibreuses qui s'enfoncent dans la Terre, et d'un Autre Côté Sortent des Feuilles qui se Dirigent Vers le ciel, les Rhizômes sont encore Remarquable Parce qu'ils sont Verts malgré qu'ils soient dans la Terre.

les Tiges Aeriennes. Appartenant au Monocotyledons le Frons ou Tige a Colonne Appartenant a la Famille des Palmiers est une Tige qui n'est Pas Plus grosse en Bas qu'en Haut dont l'Extrémité Superieure est Terminée Par des Rangs de Feuilles, des debris de ces Feuilles on Trouve Sur le Frons des Tiges circulaires qui Annoncent l'âge de la Tige

Le Chaume est une Tige Herbacée appartenant a la Famille des Graminées cette Tige est Garnie de Nœuds de Distance en Distance qui donnent Naissance a des Feuilles Alternes et Angaimantes ces Tiges sont Terminées Par les organes de la Floraison disposé en Epis ou en Panicule, en Epis dans le Seigle, l'orge et le Bled, en Panicule dans l'Avoine.

La Hampe est une Tige Denuée de Feuilles, les Feuilles de la Plante sont Radicales et la Tige est Terminée Par les Organes de la Floraison, cette Tige est Commune dans les Liliacées, la Tulipe, la Jacinthe le Saffran.

Les Tiges en Gaine sont Composées des Gaines des Feuilles qui sont roulées interieurement les unes dans les Autres, les Feuilles en Mêmes en se Développant sont roulées en Cornets tels sont les Cannes, la Zedoaire, le Gingembre et.

Les Tiges des Dicotyledons sont toutes Aeriennes, le Tronc est une Tige ligneuse Plus Grosse dans le Bas que dans le Haut Se Terminant Par des Ramifications qui Supportent les Feuilles et les organes de la Floraison ces Tiges Vivent Tres Long-temps sur la Terre

de la Tige Caulis c'est une Tige Faible Herbacée simple ou Rameuse Supportant les Feuilles et les organes de la Floraison et Perissant tous les Ans elles ne Survivent a leur Destruction que Par les Racines ou les Graines

des Parties qui composent la Tige. Toutes les Tiges Dicotyledons sont composées de 5 Parties savoir de l'Epiderme, du Tissus cellulaire, des Couches Corticales, des Couches ligneuses et de la Moëlle.

1°. l'Epiderme est une Membre Mince Diaphane sans couleur qui Recouvre toutes les organes de la Plante il est sujet a tomber et a se Detacher de lui même et se Renouvelle Facilement son nom lui Vient de ce qu'il est Placé sur le Derme ou Peau d'où lui Vient le nom de surpeau, sa Facilité a se Renouveller Prouve qu'il est Formé Par la couche la Plus Externe du Tissus cellulaire et la Plus Exposée a l'air **Duhamel** a Remarqué 5 a 6 Couches dans l'epiderme du Boulleau, on Peut l'enlever Facilement sans nuire a la Vegetation, les Vieux Arbres Perdent cette Epiderme, Comme cette Membrane est criblée de Plusieurs Trous il est Probable qu'elle Facilite la Transpiration et l'Absortion dans le Vegetal Aussi les Jeunes Vegetaux n'en manquent Jamais =

2°. le Tissus cellulaire. est une couche Epaisse Verdâtre succulente Placée toujours sous l'epiderme, il est composé de cellule qui communiquent toujours du centre à la circonference tous les Botanistes s'Accordent a considerer le Tissus cellulaire comme une Moëlle Externe Et ils Prouvent l'Analogie qui Existe entre le Tissus cellulaire et la Moëll ces deux organes sont Egalement Verts dans les Jeunes Plantes et dans les Jeunes Rameaux d'un An si la moëlle Blanchit Par la suite c'est Parcequ'elle s'etiole étant Privée du contact de la lumiere Par les couches Corticales et ligneuses l'enveloppent dans les Vieux Arbres ou la Moëlle n'existe Plus le Tissus cellulaire manque Egalement. si ce dernier est Toujours Vert c'est Parce qu'il est Exposé a la lumiere, le Tissus cellulaire est utile aux Vegetaux Pour conserver leur Humidité et Empecher la Tige de se Dessécher.

3°. les Couches Corticales sont des Lames Appliqués les unes sur les Autres et Produite une Par Année de maniere une couche

une Couche corticale ou un Rameaux d'un An, deux ou un Rameau de deux Ans et Ainsi de Suite, ces Couches Corticales se divisent en Couches Externes ou ecorces Proprement dite en couche interne ou Liber

Les Ecorces Peuvent se Détacher Facilement aux Printemps, on Peut même les Separer sans nuire à la Végétation tel que l'on voit dans les Ecorces de Quina, de Sureau, de Tilleul, d'orme et on Peut enlever impunement les Écorces à ces Arbres.

Le Liber. Est ainsi appellé Parcequ'il est lui même Composé de Plusieurs Feuilles Comme un livre, et même les Anciens se Servaient de Certain liber Pour y graver leur Pensée les 1ers Ouvrages de Virgile ont été imprimés sur les Libers, on ne Peut Pas enlever ce liber sans Exposer le Vegetal à la mort Parceque C'est dans le Liber que Circule la Liqueur Régeneratrice que doit Produire tous les Ans la Nouvelle Couche Corticale et la nouvelle Couche ligneuse.

4e les Couches Ligneuses. sont également des Lames Appliquées les unes Sur les autres et Produite une Par année, on les Divise en aubier et Bois Proprement dit.

x ne sont Pass assez Rapprochés mais susceptible Par la Vegetation a devenir Bois Parfait

l'Aubier est un Bois imparfait Tendre Blanc n'etant Pas Susceptible du Polis Parceque ces Fibres x y sont Très serrées aussi le bois ne Prend il Plus d'Accroissement, C'est Particulierement dans les arbres qui Croissent sous la Zône Torride que l'on Peut remarquer la Difference Frappante entre le Bois et l'Aubier, Parmis les arbres de nos climats le chêne et l'orme Présente également cette Difference, mais les Peupliers, les Tilleuls, et autres Bois Blancs on Distingue Difficilement l'Aubier d'avec le Bois

x ne sont Pas Assez Rapprochées mais susceptible Par la Végétation a devenir Bois Parfait.

Le Bois est la Partie la Plus Dure elle est Compacte Colorée Susceptible de Polis Parceque les Fibres y sont Très serrés aussi le bois ne Prend il Plus d'Accroissement C'est Particulierement dans les arbres qui Croissent sous la Zône Torride que l'on Peut Remarquer la difference Frappante entre l'Aubier et le Bois. Parmis les arbres de nos climats le chêne et l'orme Présente également cette Difference mais les Peupliers les Tilleuls et autres Bois Blancs on Distingue Difficilement l'Aubier d'avec le Bois =

Vanilliers et des Vaniers —

3º La Moëlle est ordinairement Blanche Spongieuse Renfermée dans un canal Particulier Appellé canal Medullaire qui Part Directement du Collet de la Racine et s'etend dans la Tige et dans les Branches, ce canal qui est large dans les Jeunes Branches et dans les Jeunes Tiges s'obstrue insensiblement et Finit même Par s'annuler dans les Vieux arbres, après sa Destruction la moëlle laisse des Empreintes ou Lignes qui Partent du Centre et se Dirige Vers la circonference Comme les Rayons d'un Cadran Solaire C'est ce que l'on Appelle les Productions ou Appendix Medullaire ce qui Annonce Bien la Communication Continuelle entre la moëlle et le Tissus Celulaire.

de l'Accroissement des Tiges Dicotyledons elles se croissent Toutes de deux Manieres et en Grosseur et en Longueur. Par l'amas des Couches Corticales et Couches ligneuses qui Croissent tous les Ans au même Point de Contact entre la Couche la Plus interne de l'ecorce et la Couche la Plus Externe de l'Aubier avec cette Difference que la Couche Corticale la Plus Nouvellement Formée est la Plus longue et la Plus interne Formant un Cône Regulier, tandis que les Couches corticales Anciennement Formées sont les Plus Externes, Formant des Cônes Tronqués Par le Haut et sujette a tomber d'Elle même C'est ce qui fait qu'on ne Peut Pas Compter l'âge du Vegetal Par les Couches Corticales, il n'en est Pas de même des couches ligneuses la nouvelle Formée est la Plus longue et la Plus Externe Puisqu'elle emboîte toutes les Anciennes Couches Formées lesquelles Couches Forment entre elles tout Cônes Reguliers. Conservés tous depuis la naissance du Vegetal aussi Peut=on Compter l'Age du Vegetal Par les couches ligneuses en Prenant le Tronc Pour Base.

l'Accroissement en Longueur se Fait Par le Prolongement des Fibres qui se succede les unes sur les Autres Plus ces Fibres sont Jeunes Plus elles s'allonge cet allongement se Fait Particulierement depuis le mois de Mars, Jusqu'au mois de septembre, dans les Rameaux ou Tiges de l'année dès la 2ème Années les Fibres s'Allongent Beaucoup Moins et lorsqu'elles sont devenues ligneuses elles ne Prennent Plus d'Accroissement de même Que l'on Voit le Bois devenu tout a fait ligneux ne Plus s'accroître en Grosseur Tandisque le liber tant qu'il est Jeune devient Couche d'Aubier et Successivement la Couche d'Aubier devient Bois.

= ~~des~~ Les Tiges des Monocotyledons.

différent dans leur Composition et dans leur Accroissement d'avec les Dicotyled. Ces Tiges n'ont ni couches Corticales ni Couches ligneuses ni canal Medullaire elles sont seulement Composées de Fibres apposées les uns a côté des Autres, Très lâches dans l'interieur et se Resserr entre elles. Plus elles se Dirigent Vers la Circonference, de manière qu'on Peut Considerer la Tige d'un Monocotyledon Comme une T. de Dicotyledons retourné les Parties ligneuses sont Portées au mi à la circonference au lieu d'être en Dedans et les Parties moll et Flexibles sont au contraire en dedans au lieu d'être au Dehors la moëlle est simplement Dissiminée entre Ces Fibres.

l'Accroissement des Monocotyledons

ons Fait Presqu' en longueur et en Dedans Par le Developpement d'un seul Bourgeon qui sort tous les Ans de l'interieur de la Tige et qui en se Developpant Fait naître les Feuilles les Fleurs et les Fruits a mesure a mesure que tous les ans le Bourgeon se developpe il Force les Fibres a se Refouller du Dedans au Dehors Pour lui laisser le Passage libre et Comme tous les ans il Perit un Rang de Feuilles les Debris de ces Feuilles laissent sur la Tige ces empreintes circulaires dont nous avons Deja Parlé et qui servent a reconnaître l'Age du Palmier.

Toutes les Tiges Telles qu'elles soient sont Composées de Vaisseaux seveux de Vaisseaux Propres, et Trachés, les Vaisseaux seveux servent a Contenir la Seve, les Vaisseaux Propres Renferment les Differents sucs Propres des Vegetaux et enfin les Trachés Servent a l'introduction de l'air dans le Vegetal et Facilite en même temps l'ascension de la Seve.

= de la Seve =

La Seve est un Fluide qui se Trouve dans tous les Vegetaux que l'on Considère Comme étant indispensable Pour l'Existence de la Plante quelque auteur Regarde la Seve Comme le Sang des Animaux on ne Peut l'obtenir Pure Qu'autant qu'elle découle d'elle même Comme dans les Pleurs de la Vigne qui ont lieu au Printemps dans cette circonstance la Seve est Comme de l'Eau Elle n'a ny Couleur, ni odeur, ni saveur et Cependant ce n'est Pas de l'Eau Puisque quand on l'abandonne a elle même elle se trouble et Tarde Pas a Passer a la Fermentation Acide M.rs Deyeux et Vauquelin

Banilliers et des Baniers —

qui ont fait l'Analise de la Seve de quelques Arbres ont Reconnu quelle Contenait un certain Mucilage et Plusieurs sels en solution mais dés le Moment que l'on Force l'Ecoulement de la Seve Par des incisions faites a l'Arbre, la Seve est Susceptible de Simisser avec les Sucs Propres et elle Acquiert Alors d'Autres Propretétés. c'est ainsi que les incisions que l'on Fait au Printemps aux Erables dans le Canada Produisent une seve qui Contient une Grande quantité de Sucre en Solution, en la Fesant Evaporer On Obtient du Sucre d'erable.

La Seve n'est Pas la même dans les Quatre saisons de l'Année Elle est Extrêmement Abondante au Printemps Elle est en même temps toujours en Activité elle se Jette sur toutes les Organes et Particuliérement sur les Boutons Pour Faciliter leur Developpement en été la quantité de séve Diminue Sensiblement Parceque la Plus grande quantité est Transpirée Par les Organes a l'aide des Chaleurs de l'été, en Automne la Seve Redevient Active elle est Sujette a donner une Nouvelle Vie aux Arbres que l'on Croyoit mort on la designe sous le nom de Seve d'Août, en en Hiver ou l'on Croirait que la Séve est nulle Puisque tous les organes du Vegetal sont en Repos, la Seve n'en est Pas moins Trés abondante a raison de la Transpiration qui est Presque nulle mais si elle est Presque sans mouvement elle ne se Jette Pas moins sur les Boutons et on les Voit s'augmenter a Vue d'œil, Malgré la Saison la Seve se rencontre dans le Vegetal Par les Racines qui ont Puisées dans la Terre l'Humidité Necessaire Pour Former Cette quantité de Seve qui se Trouve dans la Plante l'Eau Extraite de la Terre Par les Racines en Passant Par les Filliaires du Vegetal devient Seve et est Sujette a un mouvement d'Assention qui Determine la Seve a monter Vers l'Extrémité des Rameaux et arrivé aux Feuilles deux Tiers de Cette Seve se Trouve Transpirée Par les Feuilles l'Autre Tiers Restant s'elabore dans le Vegetal et Constitue les Sucs Nourriciers et les Sucs Propres.

On ne Connaît Pas encore Exactement la Difference qui Peut exister Entre les Sucs Nourriciers et les Sucs Propres tout ce que l'on sait C'est que les Matieres Propres a la Nutrition Sont l'Eau, l'air, l'acide Carbonique, l'Oxigéne et quelques Substances salines tant Alkalines que Terreuses -

203 l'Eau sert d'Abord a introduire les molécules Alimentaires en les Dissolvant il est Probable que la Plus grande Partie de l'eau introduite dans le Végétal reste a l'état d'eau, Tandisque une très Petite Portion de l'eau S'y décompose Pour ceder au Végétal de ces Principes qui l'Hydrogene.
l'Air est également très utile aux Plantes Pendant la nuit Surtout les Végétaux décompose l'air en S'emparant d'une Partie des son et laisse l'Azôte libre de maniere que la Nuit les Végétaux Vicie de deux manieres 1°. en S'emparant de Son Oxigene 2°. en Exal Autour d'eux une grande quantité d'Acide Carbonique.
dans le Jour il en est Autrement les Végétaux exposé a la lum Décompose continuellement l'acide Carbonique qui les envi et celui qui est charié Par l'eau, il Fixe dans leur organes le carbone et Dégage l'Oxigene cette Fixation de Carbone a lieu Plus Particulierement dans les organes les Plus durs de manie que le Bois en Contient d'avantage que l'Aubier, cet organe Plus que les couches corticales et enfin ces Dernieres Plus que les Feu Ce Sont les Feuilles qui sont Particulierement chargées de Décompo l'Acide Carbonique et Toutes les Parties Vertes Jouissent des mêmes Propriétés, Malgré que les Végétaux semble Differencier des anim Par la grande quantité de Carbone qu'ils contiennent on a remarqu que l'Azot se Trouvait Egalement dans les Végétaux mais en Beaucoup Moindre quantité que dans les Animaux il Paroît que c'est au moment où les Végétaux decompose l'air la nuit ils S'emparent en même Temps d'une Partie d'Azot

= des Sucs Propres =

Ces Sucs Proviennent d'une suite d'elaboration des Sucs Nourriciers les rencontre Principalement dans les Couches Corticales Tandisq la Seve Se Trouve dans les Vaisseaux Ligneux Placés Proche du can Medullaire Plusieurs Experiences le Prouvent la 1ère est que si on Tre une Branche dans de l'eau Colorée l'eau Passera Par les Couches ligneu sans Tacher en aucune maniere les Couches Corticales l'autre Exper

a été faite par Mrs Caulan et Defontaine elle consiste a perforer des Peupliers a l'aide d'une Tarriere, tant qu'on attaque pas les couches ligneuses les sciures que l'on retire sont séches mais dès le moment que la Tarriere Penetre le corps ligneux jusqu'à la moëlle la sciure que l'on retire est Trés Humide et on voit de Plus la seve sortir par le Trou en Assez grande Abondance en fesant un Bruit qui est dû à l'air qui s'Echappe dans le même moment.
Pour obtenir les sucs Propres il suffit de faire des incisions aux couches corticales ils jouissent d'un mouvement de Descension que l'on a Pris Pendant Longtemps Pour un mouvement de Descension de la seve. les sucs Propres Varie entre eux Par leur Concistance leur Couleur leur saveur et leur odeur il y en a de Jaune comme dans la chelidoine, de Blanc comme dans les Titymales, la chicorée, il y en a de Sucré comme dans l'érable, la canne a sucre il en Existe d'une saveur amére comme dans la chicorée la fumeterre, il en Existe avec des saveurs Acres et Caustiques et même Deletaire comme dans les Euphorbes et les Solanées, c'est d'aprés la Difference qui existe entre ces sucs Propres que l'on connoit en chimie sous le nom de Principe immediats on Peut les Diviser en deux Grandes classes dans la Premiere on classera ceux qui sont composés de Carbone d'oxigene et d'Hydrogene, dans Deuxieme classe on Rangera ceux qui contiennent de Plus de l'Azot la 1re class. Est bien Plus Nombreuse que la 2e on doit la subdiviser en Huit Ordres savoir les Sucs Acides, les Sucs Sucrés, les Sucs huileux les Sucs Gommeux. les Sucs GommoResineux, les Sucs ExtractoResineux. les Resines, et les Baumes. Les sucs Acides sont ceux qui ont une saveur acerbe Rougissant les couleurs bleux Vegetales ces sucs Acides Peuvent se Trouver dans deux états ou Libres ou combinés avec une Base salifiable les sucs acides Libres sont l'acide Citrique, et l'acide Gallique, l'acide Oxalique, l'acide Benzoïque, l'acide malique, l'acide Acetique Tous les autres acides et même les Acides mineraux se Rencontre dans les Vegetaux combinés avec des Bases salifiables Exemple le Tartrate acidule de Potasse, l'oxalate acidule de Potasse, le nitrate de Potasse, le Sulfate de Potasse. etc

203. des Sucs Sucrés. ils ont une saveur douce Sucré ils sont Solubles dans l'eau et dans l'Alkool si on les Traite Par l'Acide nitrique il se Convertise en Acide Oxalique, si on les met sur des charbons Ardens ils repandent une Odeur de Caramel, les Sucs sucrés se Rencontrent Tantôt dans les Racines comme dans celle de Betterave dans les Tiges comme dans celles de Canne a Sucre d'Erable, d'Euphraine et dans les Fruits On Distingue Plusieurs Sucs Sucrés Principalement le Sucre et la Manne.

Les Sucs Huileux = Sont Tous Plus ou moins inflammable Onctueux au Toucher et Formant avec des Alkalis des Savons Plus ou moins Parfaits, d'Après quelques Propriétés Particulières on les Subdivise en Huiles Fixes et Huiles Volatiles

les Huiles Fixes. ont Generalement une saveur douce une odeur Peu sensible elles ne Sont Solubles ni dans l'Eau ni dans l'Alcool Elles ne s'enflamment qu'a une Haute Temperature et Elles Forment avec des Alkalis des Savons Parfaits. leur Siege se Trouve Particulièrement dans les Cotyledons des Graines Excepté dans le Fruit de l'Olivier l'Huile de Ricins et Autres.

les Huiles Volatiles. ont une Odeur Aromatique une saveur âcre et Caustique elles sont Solubles dans l'Alkool et un Peu dans l'eau Elles s'enflamment très Facilement même avec l'Acide Nitrique, Forment avec les Alkalis des Savonnules leur Siege se Trouve dans Tous les Organes des Vegetaux Excepté dans les Cotyledons, l'Huile Essentielle d'Anis de Citrons.

les Sucs Gommeux. Sont Caracterisés Par leur Transparence leur Cassure Sèche et Vitreuse leur Solubilité dans l'Eau et non dans l'Alkool Formant avec l'eau un Mucilage, leur saveur est Douce Fade si on les Brule ils répandent une Odeur Caramellée comme le Sucre, si on les Traite Par l'Acide Nitrique ils se Convertissent egalement en Acide Oxalique il en Existe de trois Sortes Savoir la Gomme Arabique, la Gomme Adragante et celle du Pays les Gommes Découlent Toutes d'Elles mêmes sans incision

des Sucs Gommo Resineux. ou Autrement Appelles Gomme Resine, on les Distingue Par leur Odeur Forte et Desagreable Par leur Saveur âcre et Amère Par leur opacité, Par leur Concistance toujours un Peu Molle se Reduisant Difficilement en Poudre, les Gommes resines

Ne se Disolve Complettement ni dans l'Eau ni dans l'Alkool mais bien dans un Vehicule approprié et la Solution en est Toujours lauche, si ou les mâches dans la Bouche elles Rendent la Salive lactescente, on ne Peut les Obtenir que Par des incisions Faites a la Plante et Par le Contact de la Chaleur et de la Lumiere elles se Colorent et se Solidifient, les Plantes qui les Fournissent sont toutes lactescentes Comme les Ombelliferes, les Convolvullacées et les Euphorbes, les Differentes Gommes Resines sont la **Gomme Ammoniaque**. le **Bdellium**, la **Mirrhe**. et l'**Euphorbe**. le **Galbanum**. le **Sagapenum**. l'**oppopanax**, l'**Asafœtida**.

des **Extracto Resineux**. Ces Sucs ne Different des Gommes resines qu'en ce quelle sont Solubles Presqu'également dans l'eau et dans l'alkool et que Pour les Obtenir on est obligé de Faire Evaporer le suc de la Plante jusqu'en Conciſtance d'Extrait sec Tels sont les Aloës, la Scammonée l'Opium, le Suc de Reglisse, le Suc d'Acacia et le Suc d'ipacistis,

des **Resines** ou **Suc Resineux**. Les Resines Varient Par leur Conciſtance. les unes sont Trés séches et Friables les autres sont Liquides elles sont Toutes inflammables, toutes Solubles dans l'Alkool et non dans l'Eau, Elles ont des Odeurs Plus ou moins Fortes et une Saveur Generalement âcre l'odeur et la Saveur sont dües Principalement a l'Huile Essentielle qu'elles Contiennent on les Obtient Toutes Par incision, les Resines Séches sont la **Resine Elemi**. l'**Oliban**, le **Mastick**. le **Sandarrac**, le **Sandragon**, les Resines Liquides sont Connues Plus Particulierement sous le Nom impropre de Baume Comme le Baume de **Canada**. le Baume de **Copahu** le Baume de **Lameck**. et la **Thérebentine**.

Les Baumes ils ne Different des Resines que Parcequils Contiennent de l'Acide Benzoïque et qu'ils ont Generalement une Odeur Plus Suave et qu'ils Contiennent une Grande quantité d'Huile Essentielle on les obtient Egalement Par incision, on en trouve de Solides et de liquides. les Baumes Solides sont le **Benjoin**, le **Storax**. le **Baume de Tolu**, du **Perou**, les Baumes liquides sont le **Styrax** liquide et le Baume du **Perou** liquide. les autres Principes immediats qui Contiennent de l'Azot sont Principalement le Gluten, l'Acide Prussique et quelques Autres =.

des Feuilles

Ce sont des Productions Minces Applaties Presque toujours Vertes Présentant deux Faces l'une Superieure qui est Toujours lisse et Comme Vernissée, l'Autre inferieure qui est Souvent Rabotteuse d'un Vert Plus Pâle et Remarquable Par les Nervures qui sont Trés Prononcées, les Feuilles sont Tantôt Attachées a la Racine et on les Appelle Feuill. Radicales Tantôt attachées à la Tige on les Nomme Feuilles Caulin. Si elles sont Attachées aux Branches on les Appelle Ramealles, le Plus souvent les Feuilles sont Attachées a l'aide d'une Petite queu qu'on Appe. Petiole et qui leur sert de Support, celles qui n'en ont Pas Prennent le nom de Sessile,

Les Feuilles sessiles Sont Souvent Amplexicaule, Connées enguainantes, et Décurantes, amplexicaule Comme dans la Jusquiame, Connée, comme dans le chevrefeuille enguainante Comme dans les Graminées et Decurante Comme dans la Consoude, les Chardons, lorsque la Feuille se Prolonge le long de la Tige.

les Feuilles **Petiolées**. ont également des Positions Differentes Tantôt elles sont Alternes Tantôt elles sont opposées Tantôt verticill. alterne Comme dans le Tilleul opposées comme dans les labiées, et Veticillées dans le caillelait, la Garance on Peut Tirer des Feuilles 4 Espèces de Configurations d'Aprés leur Forme leur Face leur Port et leur Composition 1º. d'Aprés leurs Formes les Feuilles adopt. toutes les Formes Geometriques Connues Ainsi on trouve l'on de Rondes d'ovale de longue, delliptique en Cœur, et 2º. d'aprés leur Face les Feuilles Sont lisses ou labres en Rude au Toucher, Cotonn. Tomenteuses, Velües et Piquantes etc.

3º. d'aprés leurs Bords les Feuilles sont entierres Comme dans le Lilas sont Dentées comme dans le Tilleul, dentées en Scie Comme l'orme, Crenele Comme dans la Betoine la Lierreterrestre, lobée Comme dans le champêtre, Lasinée Comme dans les Rabes et la Vigne Laciniée 4º. d'Aprés leur Composition la Feuille est Simple ou Composée, on entend Par Feuille simple, celles qui se Trouve seul sur un Petiole et Par Feu. Composées qui se trouvent au moins deux sur le même Petiole, quand

Elles ne sont que deux a deux on les appelle Feuilles Conjuguées et les Feuilles Prennent le nom de Foliole quand elles sont trois a trois on les Appelle Feuilles Trifilliées comme dans le Treble, quand elles sont en Plus grand Nombre on les Appelle Feuilles Ailées on Pinnées Comme dans la Reglisse, dans l'Acacia, il Existe trois Sortes de Feuilles Ailées, les Feuilles Ailées avec impairs, lorsque le Petiole Commun est Terminé Par une seule Foliole, et Ailées sans impair lorsque le Petiol Commun est Terminé Par deux Folioles ailés avec interruption lorsque les Folioles sont Separées entre elles Pas des Folioles Plus Petites, Comme dans l'Aigremoine, la Reine des Prés, enfin les Feuilles Pinnatifides sont celles dont les Folioles adherent toutes entre elles et sont Reunies Par du Parenchime, Comme dans la Feuille d'Artichaud. =

de l'Examen interne des Feuilles.

les Feuilles sont Composées de 4 Parties savoir de l'Epiderme, d'un Réseau Cortical d'un Parenchime, du Tissus cellulaire et de Pores.

1°. l'Epiderme est Comme dans la Tige une Membrane Mince Diaphane Sans Couleur qui sert a Retenir la Feuille et a l'Empêcher de se Déborder il sert egalement a Empecher les animacules qui Voltigent Continuellement dans l'Atmosphère a Entrer dans la Composition de la Feuilles Pour ne Pas en Deranger l'Organisation, malgré cette Precaution Prise en la Nature les Feuilles sont Continuellement Attaquées Par des insectes Plus Gros qui a l'aide de leur Tarriere Percent la Feuille de Part en Part et ils occasionnent sur les Feuilles (Fares) de Monstruosités appellées Galles, l'Epiderme sert encore a Faire Prendre a la Feuille la Position la Plus Favorable qui est d'être horizontalement Placé, si cependant il Vient une Grande Sécheresse les Feuilles Pendent Vers la Terre et Finiraient Par Tomber s'il n'arrivait de la Pluie qui donne de l'Extension a l'epiderme et qui Fait reprendre a la Feuille sa 1re Position, c'est a raison de la Propriété hydrométrique de l'Epiderme.

2°. le Reseau Cortical est un Amas de Fibres de Differentes Calibres dont les Plus Grosses Partent Directement du Petiole et se Divisent Ensuite en Nervures Vaines et Veinules et se Dirigeant toutes Vers.

Les Borts de la Feuille, Ce Reseau est Toujours Trés Lâche les Fibres s'anastomosent entre elles dans se lier, on apperçoit Trés Bien ce reseau lorsque les insectes ont Vêçus au depend du Parenchime, les Feuilles sont entieres lorsque les Nervures au lieu de se Prolonger Vers l'extre. de la Feuille rentrent en dedans et se laissent Deborder Par le Parenchime Comme dans les Feuilles de lilas, les Feuilles ne sont Pas entieres lorsque les nervures se Prolongent Vers les extre. de la Feuille et quelquefois même depassent le Bort Comme on le Voit dans les Feuilles de Chardon, de Bardane.

3º le Parenchime est Absolument Pareil au Tissus cellulaire de la Tige il n'en differe quand ce quil est Plus Succulent Parcequ'il Contient Plus d'eau de Vegetation.

4º les Pors se sont des Bouches ou des Ouvertures Placées a l'ext. des Vaisseaux Ces Pors sont de deux nature les uns absorbent dans l'Atmosphere les Alimens dont la Plante Peut avoir Besoin, les au. sont chargés de Transpirer la Surabondance de Seve qui devient inutile au Vegetal, Presque tous les Pors sont Plus Particulierem. Placés Vers la Face inferieure des Feuilles Excepté dans les Plant. Aquatiques ou les Pors sont Placés Vers la Face Superieure des Feuilles.

— de la Fleurs. =

C'est un des Organes qui sert a la Reproduction de la Plante elle en est Egalement l'ornement les Fleurs sont Completes, ou incomplettes lorsqu'elles sont munies de deux Envellopes Florale appellé calis et Corole elles sont incomplettes lorsqu'elles n'ont q'une seule envellope a laquelle on a donné Plus Particulier. le nom de Perigone, les Fleurs sont encore munies de deux org. qui sont Plus Particulierement destinées a la Fecondation Ses. les Etamines et les Pistils lorsqu'elles sont munies de ces deux organes ont les Appelle Hermaphrodites, si elles ne contiennent que des Etamines on les nomme Fleurs mâles et si elles ne Renferm. que des Pistils on les appelle Femelles.

= du Calice

C'est l'envellope la Plus Externe de la Fleurs elle est ordinairem.

Verte et Epaisse destiné Plus Particulierement a Proteger les Organes de la Fleurs
Linneus en avoit Distingué Beaucoup d'Espèces. mais les Botanistes modernes (Non Nom ...)
n'en connaisse qu'une seule Espèce que Linneus avoit aussi appellé Perianthe
le calis est Encore Reconnaissable Parcequ'il est Sujet a accompagner
le Fruit et quelque fois même a devenir le Fruit lui même, le Calis d'après
sa Position est libre ou adherent. les Calix libres sont toujours
Placés sous l'ovaire et font rarement Partie du Fruit.
les Calix adhèrents sont toujours Placés sur l'ovaire et Presque
Toujours Accompagne le Fruit comme dans les Pommes, les Poires, les
Cynorrhodon.
les Calix Different entre eux Par leurs durées les uns sont Caduc
Parcequ'ils Tombent avant la Fleur Comme dans le Pavot, les autres
sont Tombant Parcequ'ils Tombent avec la Fleur Comme dans les
cruciféres d'Autres sont Persistant Parcequ'ils existent long-temps
après que la Fleur est Tombée comme dans la Rose enfin les Calix
sont accresent lorsqu'aprés la Fécondation ils Prennent un Accroisement
assez considerable Comme dans l'AlKeKenge.

— de la Corole —

C'est la 2eme Enveloppe de la Fleur elle est Presque toujours Colorée
Mince Delicate et n'accompagnant Jamais le Fruit la Corole Varie
Par sa Division et Par ses Formes c'est sur elle qu'est établi la Methode
de Tournefort aussi nous en Parlerons Plus Particulierement
lorsque nous Ferons le Developpement de cette Methode. la Corole Peut
Varier aussi Par sa Position tantôt elle est Placée sous l'ovaire tantôt
elle est Attachée au Calis ou enfin elle est Placée sur l'ovaire, Presque
Toutes les Coroles doivent Tomber après la Fécondation, cependant
quelques unes Persistent, et Linneus leur a donné le nom Marcessente
Parcequ'elles deviennent Ridées, telles que les Campanules dans les
Cucurbitacées l'utilité de la Corole est d'Accompagner les organes
sexuels Tant qu'ils existent Aussi Linneus Regardait il la corole
Comme les Rideaux du Lit Nuptial.

— de l'Etamine —

C'est l'organe Mâle de la Fleur il doit être Composé de trois Parties
savoir du Filet, ou Filament, de l'anthère et du Pollène,
le Filet est un Petit Support destiné a Porter l'Anthère cependant

 Le Filet Peut manquer et l'Anthere est Cessile, l'Anthère est une Petite Boîte qui Peut Varier Par sa Forme et qui s'ouvre avec Elasticité au Moment de la Fècondation Pour laisser échapper le Pollène. Quant au Pollène se sont des Petites Globules ordinairement d'une Couleur Jaune inflammable d'une Matiere Résineuse et impermeable a l'Eau, Ce Pollène au moment de la Fècondation Est Susceptible de Repandre une Odeur Forte et Particulière il laisse èchapper une Vapeur invisible qui sert a Fèconder le Pistil laquelle Vapeur a été Appellée Aura Seminalis. l'utilité de l'Etamine la fait considerer Par Linneus Comme le Mari

= du Pistil =

C'est l'organe Femelle de la Plante il est Composé Egalement de Trois Parties Savoir l'Ovaire du Stil, et du Stigmate, l'ovaire est l'organe inferieur du Pistil il Peut Varier Par sa Forme Mais il est Destiné a Contenir les Ovules c'est a dire les Graines Non Fecondeés et a Devenir après la Fècondation le Fruit ou le Pericarpe Contenant Par Conséquent des Graines Fècondées Le Stil est le Support du Stigmate il Peut Fort Bien ne Pas Exister et Alors le Stigmate est Cessile.

Le Stigmate est un organe Essentiel du Stil il est Chargé de recevoir la Poussiere Fècondante et la Transmettre a l'Ovaire, Aussi d'après l'utilité du Pistil Linneus la Consideré Comme la Femme

= de la Fècondation =

C'est l'acte Vegetative d'après lesquelles les Graines Sont susceptibles de Reproduire leurs Semblables, la Fècondation ne Peut se Faire que dans l'Air, et il Faut le Secours de deux organes, de l'etamine et du Pistil Pour que la Fecondation oit lieu et la Preuve Est que Si l'on Prive la Plante d'un de ses organes Mâles ou Femelles la Fècondation n'a Pas lieu et les Graines restent Stèriles, avant la Fècondation l'etamine n'a Pas d'Action l'Anthere est encore Ferme, le Pollène ne S'Apperçoit Pas le Pistil de son Côté est Aussi dans l'inaction, l'Ovaire ne Prend Pas d'Accroissement, le Stigmate n'est Pas encore developpé

Mais au Moment de la Fécondation, l'Etamine et le Pistil se Recherche, ils Exercent même des Mouvements Pour se Rapprocher, l'Anthère s'ouvre et se Recouvre de Pollene, de l'autre Côté le Stigmate du Pistil Enduit de l'Humeur Propre a Recueillir et a retenir le Pollène a le Transmettre a l'ovaire qui Sitôt que la Fécondation Est Faite Prend de l'Accroissement, après la Fécondation les Organes se Fletrissent l'Etamine Tombe, la Corole Egalement et de toutes les Parties du Pistil il ne Reste Plus que l'Ovaire qui devient le Pericarpe.

= des Pericarpes =

Ce sont les Ovaires qui ont été Fécondés Qui Prennent de l'Accroissement Jusqu'a ce que les Graines Soient Mûres, C'est le Pericarpe qui est chargé de Faire Passer a la Graine la Nourriture dont elles Peuvent avoir Besoin, Jusqu'a ce qu'elles Soient a leur Degrés de Maturité Parfaite Ce qui se Reconnoit lorsque les Graines sont Sèches et quelles Balottes dans le Pericarpe.

On Distingue Plusieurs Espèces de Pericarpes on Peut les Diviser en Trois Classes Savoir 1º les Pericarpes Seudospermes, 2º les Pericarpes Charnus 3º les Pericarpes Secs ou Capsulaires.

1re Classe. Renferme tous les Fruits que l'on considerait comme Graines Nües tels sont les Fruits des Ombellifères qu'on appellé Depuis Akene, Se sont deux akenes Reunis qui Forment le Fruit des Ombellifères.

dans les Labiées les Quatre Graines nües qui sont au fond du calice Prennent le Nom de Cariops.

2eme Classe. Sont tous les Pericarpes charnus qui Portent Differents Noms Tels sont la Baie, l'Orange, la Pomme, le Peponide, etc Drupe.

La Baie. Est un Fruit Charnu Très Succulent dans lequel les graines Nagent Çà la Sans être Séparées entre Elles tels sont les Baies de Raisin, de Graseilles, de Sureau, etc Ces Fruits dans leur Naturele Contiennent Beaucoup de Principe Mucoso Sucré et Peuvent Passer a la Fermentation Spiritueuse.

213= 2° l'Orange. Est le Fruit Particulier de la Famille des Citrons On y Distingue a l'Exterieur deux Enveloppes une Externe Ap. Zeste et qui Renferme Beaucoup d'Huile Essentielle une inter qui est Epaisse et Blanche Comme Cotonneuse Dessous ces Enveloppes le Fruit est Succulent et les Graines sont Sépar. Entre elles Par des Membranes sans être Placées au milieu du f. Tels sont les Oranges, les Citrons les Bigarrades etc. . .

3° la Pomme. est un Fruit Charnu Recouvert a l'exte d'une Pellicule Mince Dessous cette Pellicule est un Parench Charnu au milieu duquel se Trouve les Graines qui sont to Séparées entre elles Par des Cloisons, On Distingue deux Espe de Pomme, la Pomme a Pepin, Comme la Pomme, la Poire, le Co et la Pomme a Osselet les Nefs, les Grenades:

4° le Pepond. C'est le Fruit des Curcubitacées, a l'exteri se Trouve une Ecorce Dure et Coriace Dessous se Trouve un Paren Charnu au Centre Duquel sont Placés les Graines sur des Ser Sans être separées entre elles Par des Cloisons Comme dans le Melon, le Concombre, le Potiron.

5° le Drupe Est un Pericarpe qui Renferme dans son interieur un Noyau, les Drupes sont ou charnus ou Secs, les dr Charnus sont Ceux dont le Noyau est entouré d'un Parenchim Succulent et Bon a Manger tels sont les Cerises, les Pêches, l'Abricôt.

le Drupe sec est Celui dont le noyau est entouré d'un Parench Dur Coriace auquel on Donne Communement le nom de Bro Comme dans la Noix, le Fruit d'Amandier.

3ème Classe. des Fruits Secs ou Capsulaires. Peuvent être Divisés en Fruits Monospermes qui ne Contiennent q Seule Graine et en Fruits Secs Polispermes C'est a dire qui Conti Plusieurs Graines il y a 4 Especes de Fruits Secs Monospermes Polyspermes (C'est a dire qu'ils Contiennent Plusieurs Graines)

savoir la Coque, la Samare, la Noix et le Cône,
il Existe Egalement 4 Especes de Fruits Polispermes savoir.
la Follicule, la Silique, la Gousse, et Capsule.

1°. la Coque. est un Pericarpe qui est Composée de Plusieurs membranes Sèches qui s'ouvre avec Elasticité au moment de la maturité et quils ne Contiennent qu'une seule Graine les Coques ne sont Jamais seule elles sont deux a deux Comme dans le Fruit de la Mercurial ou 3 a 3 Comme dans le Ricin ou un Plus Grand nombre d'autres Etoilés ce Fruit est un Composé de Plusieurs Coques Rangées en Etoiles

2°. la Samare. Est un Fruit sec qui ne Differe de la Coque qu'en ce quil est Entourré ou Terminé sur les Côtés Par une Membrane en Forme d'ailes et que la Samare ne s'ouvre Pas, Tels sont les Fruits de Frêne, d'Erable, d'Orme etc.

3°. la Noix. Est un Pericarpe sec Composé d'une Membrane Osseuse ou Pierreuse qui ne s'ouvre Pas de lui même et qui ne renferme Qu'une seule Graine Tels sont la Noisette les Fruits des Borraginées.

4°. le Cône. Est ainsi Appellé a Cause de sa Forme il est Composé d'un grand Nombre de Petites Coques Rangées Circulairement autour d'un Axe Commun tels sont les Fruits des Pins, et Sapins : des Fruits Polispermes,

1°. la Follicule. est un Pericarpe sec a une seule loge qui s'ouvre Longitudinalement d'un seul Côté qui Renferme dans son interieur Plusieurs Graines Rangées sur une des Sutures les Follicules ne sont Jamais seul elles sont au moins au nombre de deux Tels sont les Fruits des Pervenches et des Apocinées le Fruit de la Pivoine est Composé Quelquefois Jusqu'a cinq Follicules.

2°. la Gousse. est un Pericarpe sec qui s'ouvre Complettement en deux Battans qui est a une seule loge et toutes les Graines sont Toutes Rangées sur une seule suture Tels sont les Pois, les Haricôts et les Autres legumes, il y a Cependant des legumes qui Renferment interieurement des Petites Cloisons mais qui sont Transversales Telles est la Casse qui n'en est Pas moins une Gousse et non une Silice Parceque les Graines sont Dirigées du même Côte et que la Casse ne Forme qu'une loge.

 (3º la Gousse.) 3º la **Silique** Differe de la Gousse Parcequelle est Séparée dans son Milieu Par une cloison longitud qui est Cause que le Fruit est a deux Loges et que les Graine Sont Attachés Alternativement Sur les deux Sutures tels so les Fruits des Crucifères que l'on a divisé ensuite en Sil et Silicules, les Siliques sont longues et Grêles, Comme d les Sinapis, et Choux, les Silicules sont au contraire Plus la que longue Comme dans les Fruits de Cochlearia, de Telaspi

4º la **Capsule.** est le Pericarpe sec qui Contient le P de Graine qui sont toutes Attachées Sur des Placintas Partic Soient Centraux, Soient lateraux, et les Graines se Dispersent des Ouvertures Particulieres qui se trouve Sur la Capsule Par Exemple dans la Capsule de Pavôt les Graines se Dispersent a l'aide de Trou Placé sous le stigmate x Lateralement, dans les Capsules de Cam

x qui est Persistant dans les Capsules des Campanules

les Graines se Dispersent a l'aide de Trous Par le Haut, dans la Jusquiame elle est Fermée Par un Couvercle qui s'ouvre au mom de la Maturité et laisse Echapper la Graine, Enfin la Capsule du Mouron, du Pourpier, s'ouvre Par le Milieu Comme une b a Savonnette et les Graines se Dispersent d'elles mêmes.

= de la Graine =

C'est l'organe Essentiel a la Plante Puisqu'il sert a sa Reprodu la Graine Sèche et mûre n'adhère Plus a son Pericarpe on Distingue des Organes internes et Externes, Parmis les org Externes on Distingue le Cordon ombelicale, l'ombelique les Tuniques, Parmis les Organes internes on y distingue le Ombelicale interne, l'ombelique interne ou chalaza et l'em

1º le **Cordon Ombelicale** Externe est un Faisceau d Vaisseaux qui fait adherer la Graine au Pericarpe C'est Par cordon que la Graine Tire sa Nourriture Jusqu'a ce qu'elle soit arriv a son degré de maturité, le Cordon Ombelicale alors se Desseche et Mais il laisse après lui une empreinte que l'on a appellé ombelique ou Cicat

2° le Cordon.) 2° l'ombelique ou Cicatricule. Est une Espèce de Petite cavité qui se Rencontre Tantôt dans le Milieu de la Graine Comme dans le Haricot Tantôt à l'une de ses Extrêmité Comme le Poix l'Ombelique Est utile dans la Germination, C'est Par cette Ouverture que l'Humidité arrive Pour être Ensuite Porté dans les organes internes de la Graine.

3° les Tuniques. Elles Sont Ordinairement Composées de deux Envelloppes une Externe et l'Autre interne dans d'Autres Graines il existe une 3ème Tunique qui Envellope les deux Tuniques Propres Cette 3ème Tunique Porte le Nom d'Arille les Arilles Sont Complettes ou incomplettes.

Les Arilles Complettes Sont Celles qui envellopent entierement la Graine comme dans le Café.

L'Arille incomplette Nenvellope qu'une Partie de la Graine Par Exemple le Macis est une Arille incomplette qui n'envellope qu'en Partie la Muscade

la Tunique Propre Externe de la Graine Est Ordinairement Colorée Rude au Toucher Converte Souvent d'Asperité elles Semblent être Destinées a Proteger l'Ambrion de l'Attaque des insectes de l'intemperie de l'Air sa Tunique Propre interne est Ordinairement Blanche, douce au Toucher et même Muqueuse Comme On Peut le Voir dans une Amande que l'on laisse Tremper dans l'eau, cette 2ème Tunique Semble Etre Destiné a Empêcher l'embrion de se Dessècher en le Conservant dans un état Frais.

4° le Cordon interne (Ombelicale) Prend son Origine a l'ombelique Externe et Vas se Rendre a l'ombelique interne Cest ce Cordon Ombelicale interne qui est chargé dans la Germination de Porter les Molécules Alimentaires a l'Ambrion Pour Pouvoir le Devellopper.

5° l'Ombelique interne ou le Chalaza, est l'endroit ou se Trouve Posé l'Ambrion lequel doit Par la Recevoir la Nourriture Propre a son Devellopement.

6° l'Embrion ou Plantule. Est la Plante en Miniature cest l'organe le Plus important de la Graine il est Composé de trois organes Essentiels d'un organe Accessoire, les trois organes Essentiels sont, le Radicule, la Plumule, et le Cotiledon. l'organe Accessoire et le Perisperme.

217. III. On l'Appelle Accessoire Parcequ'il n'existe Pas dans toutes l
Graines.

1°. la Radicule est la Partie de la Graine destinée a devenir
Elle forme dans la Graine une Petite Pointe qui sort la 1re dans la
Germination et qui a toujours Tendance a s'enfoncer Perpendicu
vers le Centre de la Terre sans qu'on Puisse jamais changer leur Di

2° la Plumule. est la Partie de la Tige Destinée à deven
Elle est comme Contournée et serrée dans la Graine elle est
Accompagnée des Premieres Feuilles qui sont comme Plissées autour
et qu'on a appellé Feuilles Primordiales, la Partie de la Plumul
sort la 1re s'appelle Tige et elle se Dirige Perpendiculairemen
le Ciel en opposition avec la Radicule sans qu'on Puisse égal
changer sa Direction.

3° le Cotiledon. ou lobe est un Corps epais Spongieux avide
il est chargé dans la Germination de Preparer la 1re Nourriture
la Jeune Plante le Cotiledon Vari Par son nombre, les Grai
lesquelles ont a Pas encore Apperçu de Cotyledons se Nomment
celles qui on a Rencontré qu'un seul Cotiledons s'appelle Mono
celles qui en ont deux se nomment Dicotyledons et se sont les P
grands Nombres. dans la Famille des Coniferes on rencontre de
dont les Graines Contiennent Plus deux Cotyledons et ontes
les Polycotyledons, les Lobes ou Cotyledons sont Consideré
les Mamelles des Vegetaux a raison de ce qu'il Prepare la 1r
on les Considere Aussi comme des Feuilles Avortées ils ont dan
Germination deux Positions Bien Differentes, on les Dit
lorsqu'ils ne sortent Pas de Terre et qui sont Placés sous l
on les dit au contraire Epigé lorsqu'ils sortent de Terre
qu'ils sont Placés a la Tête de la Tige elles sont Princip
Remarquable dans le Haricot.

4° le Perisperme. Est un organe qui Existe dans cer
Graines au Depend des Cotiledons et il Parait en Tenir lieu
les Graines Privées de Perispermes, les Cotyledons sont Trè
dans les Graines qui ont au contraire un Sperispermes elles

n'ont Presque Point de Cotiledons, ce Perisperme Varie Par sa nature, il est Farineux dans les Graines Secéales il est d'une Nature Sèche et même ligneuse, dans les Graines des ombellifères il est Dur et Corné dans les Graines des Convolvulaséquelques auteurs ont comparés le Périsperme a l'albumine de l'œuf a raison de ce qu'il sert a la nouriture de la Graine toujours Par système de comparaison on a Voulu reconnoître dans la Graine le Vitellus ou Jaune de l'œuf mais cet être n'est encore qu'ideal.

= de la Germination =

C'est l'acte Vegetatif qui donne naissance a une Nouvelle Plante la Germination exige Plusieurs Conditions 1º la chaleur 2º l'humidité 3º la Presence de l'Air. 4º l'Absence de la lumiere. 5º une Terre Appropriée.

1º la chaleur agit de deux manieres d'abord comme Principe stimulant et ensuite donnant une Nouvelle Vie a la Plante. tant que la graine est Privée de chaleur elle reste dans l'inaction la chaleur met encore l'eau dans un état de Vapeur et la Rend Plus Facile a Penetrer dans la Graine.

2º. l'Humidité, en Penetrant dans la Graine Tumefie les Cotyledons et Determine la rupture des Tuniques, l'eau ne Paroît Pas se Decomposer dans la Graine elle y entre Comme Humectant elle Penetre d'abord Par la Tunique Externe qui est Criblées de Pors Comme on le remarque dans les liqueurs Colorées, l'eau ensuite se Dirige Vers la cicatricule sans Passer a travers la Deuxième Tunique Excepté dans les Graines Secéales ou la Tunique est Trop Dure l'eau Penetre Desuite Par la Cicatricule

3º la Presence de l'air elle est necessaire dans la Germination c'est l'eau Principalement qui charie l'air dès le moment qu'il est arrivé dans la Graine il s'y Décompose son Oxigene se Porte sur le carbone des Graines et Forme de l'acide Carbonique qui se Dégage avec l'Azot Cette operation est Essentielle sans laquelle la Germination n'a Pas lieu c'est surement a cela qu'est Du le changement qui s'opere dans les Graines Germées de Fade qu'elles etoient elles Deviennent Sucrées

4º l'Absence de la Lumiere est Necessaire a la Germination une Graine

× de la lumiere Germée Frappée Par la Lumiere ne Peut dégager l'acide Carbo Sur × Parceque l'Effet de la Végétation est au contraire de Décomposer acide Carbonique, d'en Dégager l'oxigéne et de Fixer le Carbo dans la Plante la Trop Grande Quantité de Carbone Nuiraitate et la Feroit Perir..

5.° Enfin une Terre Appropriée est une Condition moins que les 4 Premieres Puis qu'on est Parvenu a Faire Germer Graines dans du Sable dans du Verre Pilé et même dans des mais ces Experiences n'ont été Faites que Sur des Graines ne Sont Pas Délicats comme le Haricôt, le Pois et un sait que tous les Agriculteurs Préparent une Terre Particuliere Pour Semées Sans laquelle Terre un Grand nombre de Graines ne Germ Pas ou ne Produiroit que des individus Frêlles et Délicats.

Les Tuniques de la Graine ne Sont Pas Essentielles dans la Germi Puisqu'on Peut les enlever et leurs absences n'empêchent Pas la de Germer, dans les Plantes a deux Cotyledons on Peut en retr un la Germination n'en a Pas moins lieu, mais l'individu qu Provient est Toujours Grêle et Délicat mais la Graine ne Peut aucune maniere se Passer de Cotyledons, on a Fait l'experience de Retrancher une Partie de la Radicule et si a l'endroit de la Coupure il Forme un Bourlet, ce Bourlet Donne Naissance a de nouvelle Petit Racines qui tiennent la Place de celles qu'on a enlevé mais si il ne se Pas de Bourlet la Plante Perit on Prouve égalment qu'on Peut Retrancher une Partie de la Plumule et que la Germination n'en a Moins lieu, ne Voyons nous Pas les Moutons manger les 1.res Feuill des Graines Sereales que l'on a Semées Sans empêcher le Bled de quel est la Partie Essentielle de la Graine dont elle ne Peut Se Passer le Collet ou noeud Vital qui Joint ensemble la Radicule, la Plu et le Cotyledons, quand une Fois la Graine est Confiée à la terre Son Premier Soin est d'en Absorber l'Humidité, les Cotyledons se Gon les Tuniques se Déchirent la Radicule Sort la 1.ere et S'enfoncer Perp dans la Terre non Seulement Pour Fixer le Végétal mais encore qu'il Puisse absorber la Nourriture dont elle Peut avoir Beso

La Plumule sort la derniere et s'eleve perpendiculairement vers le ciel elle est accompagné ordinairement de deux feuilles seminales qui sont comme les lisieres de l'enfance destinées a proteger le nouvel être quand tous les organes de la graine sont épuisés il ne reste plus que la racine et la tige et ou la germination cesse la vegetation commence.

de la **Vegetation**. on doit entendre par vegetation le developpement de tous les autres organes de la plante comme racines, tiges, feuilles, fleurs, fruit, et la graine. les conditions de la vegetation sont comme dans la germination, l'humidité, la chaleur, la presence de l'air. une terre appropriée, mais la grande difference c'est la presence de la lumiere. autant la lumiere était nuisible a la germination autant elle est utile a la vegetation aussi voit on les plantes rechercher la lumiere elles s'y portent même comme par instin, une plante privée de lumiere s'allonge beaucoup est grêle et delicate elle blanchit ou s'etiole et ses sucs n'ont ni saveur, ni couleur, ni odeur la plante est elle au contraire exposée à une masse de lumiere elle croit lentement mais elle prend de la force de la vigueur elle est d'un beau vert ces sucs acquiert de la consistance une saveur très prononcée et une odeur beaucoup. plus forte. c'est ainsi que l'on voit certains vegetaux fournir dans les pays chauds des sucs gommeux, gommo resineux, et resine tandis que cultivé dans nos climats ils ne produiraient que des sucs aqueux.

= de la Classification =

On entend par classification cette partie de la botanique qui a pour but de ranger les plantes dans la classe, ou dans la famille a laquelle elle appartient, pour parvenir a connaître son nom generique. la classification ne peut avoir lieu sans connaître les caractéres que l'on peut tirer des differentes formes applicables aux organes des plantes, on entend par caractére un signe une marque distinctive qui appartient a une plante plutôt qu'a une autre et qui sert a la reconnoître pour parvenir a la classification on est convenu qu'on etablirait, des methodes, des systêmes, et des familles naturelles.

221 On Entend Par Methode un ordre ou un Arrangement quelconque Basé sur des Caractéres Certains et Plus Visibles.

* Presque tous

Le **Système** ne différe de la Methode qu'en ce qu'il est Établit que sur un ou deux Caractéres Sous lesquels* les Vegetaux Viennent se Ranger comme on le Voit dans le Système Sexuel qui est en outre Etablit Sur le Mariage des Plantes quant aux **Familles. Naturelles** Se Sont des Series ou Grouppes de Plantes qui se Ressemblent Par le Plus grand nombre de Caractéres et qui ont Ce qu'on Peut Appeller un Air de Famille Comme on Voit tous les labiées Cruciferes, les Ombelliferes se Ressembler toutes.

La Méthode la Plus Raisonnable et en même Temps la Plus ancienne est celle de **Tournefort.** qui est Basée Essentiellement Sur la Presence ou l'Absence de la Corole.

Il n'y a jamais eut qu'un Seul Système en Botanique qui est celui de Linneus qui est Basé Sur les Etamines et les Pistilles les Etamines Comme Organe Mâle des Plantes et les Pistilles les Organes Femelles

La Méthode de Jussieu est Etablie Sur le nombre des Cotyledons de la Vient ces Trois Grandes Divisions a Cotyledons, Monocotyledons et Dicotyledons le 2e Caractére est d'Aprés l'insertion des Etamines qui Peut se Faire de 3 Manieres Savoir sous le Pistil, autour du Pistil et Sur le Pistil, le 3e Caractére est Pris dans la methode de Tournefort d'Aprés l'Absence ou la Presence de la Corole d'aprés sa Division etc.

= de la Nouvelle Methode de Tournefort

Elle est Aujourd'hui Divisé en 16 = Classes les Huit Premieres sont à fleurs Complettes Simples. C'est a dire Fleurs à deux Enveloppes Florales, Calice et Corole et Portée Seul sur un Receptacle les Trois Classes qui suivent Sont a Fleurs Complettes Composées C'est a dire Reunion d'une grande quantité de Fleurette Sur le même Receptacle et dont les Etamines Sont Reunies Par les Anthères, les Cinq dernieres classes Sont a Fleurs incomplettes C'est a dire qu'elles ne Sont munies que d'une Seulle Enveloppe Florale

1re Classe. les Monopetales Regulieres renferme toutes les Plantes dont les Fleurs Sont Complettes et ont une Corole monopetale reguliere

Comme la Campanule, le Liseron, le Jasmin, le Lilas, Ces Coroles Peuvent Varier de cinq manieres savoir en cloche, comme dans la Campanule, le Liseron, En Grelot comme dans le Muguet, la Bruyere en Entonnoir comme le Jasmin, le Lilas, en Soucoupe comme dans les heliotropes et en Roues: comme dans la Bourrache.

2^em^ Classe. Les Personées Elles renferment toutes les Plantes a Fleurs Complettes dont les Coroles sont monopetales regulieres, Composées d'un Tube Renflé et de deux levres Fermées Representant Generalement un Masque comme le Mufle de Veau, la Linaire la Gratiole

3^em^ Classe. Des Labiées on Range dans cette classe toutes les Plantes a Fleurs Complettes dont les Coroles sont Monopetales et irregulieres Composées d'un Tube Droit et de deux levres ouvertes Pour Distinguer ces deux classes les Personées et les Labiées qui Forme toute deux, deux Familles très Naturelles il Faut avoir Recours a l'ovaire et au Fruit dans les Personées, l'ovaire est entier et le Fruit est une Capsule a deux loges dans les Labiées, l'ovaire est a quatre loges qui devient Par la suite 4 Graines nues au Fond du Calice. Exemple de Plantes Labiées la Sauge, le Romarin, la Menthe, le Thym. etc.

4^em^ Classe Ainsi Les Cruciféres Ainsi appellées Parceque ce sont des Plantes a Fleurs Complettes dont la Corole est Polipetales et Regulieres Composées de 4 Petales Disposées en Croix cette classe est une Famille Très Naturelle que l'on Distingue encore Par le nombre de leur étamines Elles sont toujours au nombre de six dont quatre Grandes et deux Petites et le Fruit est une silique ou silicule. Exemple la Moutarde, le choux, la Rave le Creson, etc.

5^em^ Classe. Les Rosassées Renferment toutes les Plantes a Fleurs Complettes dont la Corole est Polipetale et Reguliere composées d'un certain nombre de Petales Rangées Circulairement autour des organes sexuels et les Etamines sont Toujours Très Nombreuses, le nom de Rosassées leur Vient du Joli Arbrisseau Appellé Rosier Tels sont nos arbres a Fruits, l'aigremoine, le Fraisier, les Renoncules;

6ème Classe Les Ombellifères Ces Plantes sont ains appellées Parceque
les Pedoncules des Fleurs Partent d'un Point Commun de la Tige et Vo
en Divergeant Comme les Rayons d'un Parassolle en Arrivant tous
a la même Hauteur, chaque Fleur est Complette, elle est Composée
d'un calice Adherent de 5 Petales de 5 Etamines et deux Pistils qu
Deviennent après la Fècondation deux Fruits accolés l'un a l'autre
Exemple, l'Anis, le Fenouil, la Carotte, la Ciguë, le Cerfeuil, e

7ème Classe. Les Carriophillées ce sont des Plantes a Fleurs
Complettes, dont la Corole est Polipetales regulieres sont Composées d
Cinq Petales a onglets très longs et lames Courtes d'où leur est
le nom de Petales Onguiculées Comme dans l'œillet, ces Plantes sont
encore Reconnaissables Par leur Tige Noueuses Articulées et Par leurs
Feuilles opposées Exemple la Saponaire, les Silénes, les lichnis,
les Lins.

8ème Classe. les ~~Semiflosculeuses~~ Papillonacées d'Après Tournefort, ou legumineuses
d'après Jussieu Ces Plantes sont a Fleurs Complettes Composées de
Corole Polipetales irregulieres ayant 4 Petales Distinct Represent
la Forme d'un Papillon, qui Prend son Vol, le Superieur Porte le
Nom d'etendard, l'inferieure Prend celui de carène et deux Lateraux
qu'on Appelle ailes. Exemple le Haricot, le Pois, la Fève, le
Genêt on les Appelle également Leguminenses Parceque le Fruit
est une Gousse.

9ème Classe. Les Semiflosculeuses ou Pl. des Fleurs Comp
elle renferme les Plantes dont les Fleurs sont Complettes mais qui
sont reunies Plusieurs ensemble sur le même Receptacle ayant
leurs etamines Reunies Par leurs Anthères on les nomme égalem
Demi Fleurons Ces Petites Fleurs sont a Tubes Très Courts Tronqués
dès sa Naissance et Terminé Par une Languette Deliée d'un Seul Cô
Exemple le Pissenlit, la Laitüe, la Chicorée etc.

10ème Clase. Les Flosculeuses ou 2ème clase des Fleurs Composées Ce sont des Plantes dont les Coroles sont Tubulées a tube long et le Limbe en Forme d'Entonnoir Partagé Ordinairement en Cinq Dents ou les nomme Également les Fleurons. Exemple le Bluet, le Chardon, la Centaurée etc.

11ème Clase. Les Radiées 3ème et dernieres clase des Fleurs Composées Ce sont des Plantes dont les Fleurs sont Disposées en Forme d'Etoile ayant des Fleurons au Centre et des demis Fleurons a la Circonference Exemple la Camamille, la Matricaire, le Grand Soleil.

12ème Clase. Les Apetales ces Plantes sont Ainsi Appellées Parcequelles n'ont Point de Corole elles sont a Fleurs incomplettes ayant une seule enveloppe Florale caliciforme, Presque toujours Verdatre et ayant des etamines en nombre determinés Exemple les Rhubarbes les Patiences, les Oseilles.

13ème Clase. Les Amentassées C'est une Famille très Naturelle qui N'est Composées que d'Arbres dont les Fleurs sont incomplettes et Disposées toutes en chatons C'est a dire Rangé circulairement autour d'un Axe Commun d'ou leur est Venu le nom d'Amentassées qui vient d'Amentum qui Veut Dire chaton. Ces Arbres sont Presque tous d'un seul Sexe et Rarement Hermaphrodite Exemple les Saules, le Bouleau, les Peupliers.

14ème Clase. Les Glumassées ou Graminées C'est une Famille très Naturelle dont les Tiges sont des chaumes, les Feuilles sont Alternes Garnies à la Base de Gaînes qui entoure la Tige, les tiges sont Disposées en Epis, ou en Panicules chaque Fleurs est Composée de 2 Rangs de Valves ou Petites écailles sèches qui leur tiennent lieu d'enveloppe Florale, le Rang externe Porte le nom de Glume ce qui les a Fait Appeller les Glumassées et le Rang interne s'appelle Bâle les Etamines sont au nombre de trois ordinairement et le Fruit est une Graine ordinairement enfermée dans les Valves de la Bâle, les Racines sont ordinairement Fibreuses et Contiennent ainsique la Tige un Principe Sucré

 Les Graines sont la Plupart connues sous le nom de Graines Serées Parce qu'elles servent a faire du Pain, elles contiennent dans leur Principe de l'Amidon du Gluten et une Matiere Sucrée, les Graines servent a la Nourriture de l'Homme et des Animaux.

15eme Classe. Les Liliacées sont des Plantes a Fleurs incomplettes Munies d'une seule enveloppe Florale Coraliforme a six divisions Plus ou moins Profondes et Presque toujours Colorées, les Etamines au nombre de trois ou de six, le Fruit est une Capsule a une Baye, a trois Lobes, les Racines sont ordinairement Bulbeuses et laisse Echapper des Tiges Appellées Hampes et les Feuilles sont Radicales ou Alternes sur la Tige Exemple le Lis, la Jacinthe, la Tuberense.

16eme Classe. Et Dernieres classe les Plantes Anomales Ainsi appellées Parce qu'elles ne suivent Pas de Loi et qu'elles se Comportent Differemment que toute les autres Plantes, les Auteurs leur ont Donné Differents noms Linneus les a Appellés Criptogames Parce qu'elles se marient Clandestinement et que les Organes Sexuels sont Peu Apparents Jussieu leur a donné le nom d'Acotyledons Parceque dans leur Germination ont a Pas encore Apperçu de Cotyledons elles ne Jouissent que de l'organisation Celulaire leurs Racines ne servent qu'a les Fixer soit sur la Terre, soit sur les Rochers, soit sur les Autres Plantes elles n'ont Generalement Pas de Tiges ce ne sont que des Expansions Folliacées sur lesquelles sont les Organes Propres a leur Reproduction tels sont les Fougeres, les Mousses, les Lichens les Algues, et les Champignons.

= de la Zoologie =

C'est la Science qui Traite Particulierement des Animaux se sont des êtres Organisés qui Jouissent de la sensibilité Parfaite de la locomobilité qui Naissent, Craissent se Nourrissent se Produisent et Meurent, tous les Animaux sont Divisés en deux grands Ordres savoir les Animaux Vertebrés- C'est a dire ceux qui sont munis de Vertebres a l'aide desquels ils Exercent leurs Mouvements et les Animaux Invertebrés ce sont ceux qui en sont Privés

il y a 4 classes d'Animaux Vertébrés et 5 d'Animaux invertébrés.

Les Animaux Vertébrés sont ensuite subdivisés en Animaux a Sang chaud, c'est a dire qui ont deux Ventricules au cœur, et dont le Mouvement se fait Continuellement Par systoles et Diastoles, c'est a dire que le Sang sort d'un des Ventricules Pour se Porter aux Arthères et les Veines le Rapporte au même moment a l'autre Ventricule c'est ce mouvement Rapide qui est cause que le Sang est chaud.

Les Animaux invertébrés sont ceux qui n'ont qu'un Ventricule au Cœur et dont le Mouvement du Sang se fait très Lentement;

La Methode Zoologique est composées de Neuf classes les 2 Premieres Renferment les Animaux Vertébrés a Sang chaud qui sont les Mamiferes et les Oiseaux, les deux classes qui suivent sont les Animaux Vertébrés a Sang Froid savoir les Reptiles et les Poissons. les cinq classes Dernieres Renferment les Animaux invertébrés a Sang Blanc et sanie Tels sont les Mollusques, les Vers, les Crustacés, les Insectes, et les Zoofites.

1re Classe. Les Mamiféres sont les Animaux qui ont des Mamelles qui sont Vivipares c'est a dire qui mettent leurs Petits au Monde Vivant et qui les Nourrissent a l'aide du Lait Contenu dans les Mamelles, ces Animaux se Partagent en deux ordres savoir les Quadrupedes et les cetassés, les Quadrupedes ont quatre Pieds, le Corps Recouvert de Poils et Habite la Terre,

Les Cetassés sont des animaux qui ont le Corps recouvert d'Ecailles au lieu de Poils qui ont des Nageoires au lieu de Pieds et qui Vivent dans l'eau.

Les Quadrupedes - Fournissent a la Pharmacie le Lait, le Sang, la Bile, les chairs Musculaires, les Cornes, et les Os. les Produits Particuliers Fourni Par les quadrupedes sont le Castoreum, le Musc. et la Civette.

= du Castoreum =

Le Castoreum. est une Substance Produite Par l'Animal appellé Castor de la Famille des Rongeurs, cet animal se trouve Particulierement au Canada en Siberie et dans le nord de l'Allemagne il a une Conformation qui merite d'être connue, sa tête Ressemble a celle d'un Rat ses Dents incisives sont

Comme une Scie, la Partie Anterieure de son Corps est Recouverte de deux sortes de Poils un Court et un long, la Partie Posterieure est écailleuse. Elle est Terminée Par une Queue en forme de Truelle, il a 4 Pieds, les Pieds anterieurs sont Digités et les deux Posterieurs sont Palmés. Les Castors qui Vivent seuls sont Timides et on les appelle castors Terriers, Ceux qui Vivent en Societés sont au Contraire Hardis et industrieux, ils habitent toujours le Long des Fleuves et des Lacs c'est la ou ils Construisent leurs Cabanes dans lesquelles ils se logent avec leurs Femelles, on Vas a la chasse du Castor l'Hiver a l'epoque ou les Fleuves sont Gelés, les chasseurs Cassent la Glasse a Plusieurs Endroits et Tendent des Pieges, l'Animal qui est sous la Glace et qui sent la Necessité de Venir Respirer l'Air cherchent les endroits ou la Glace est Cassée et là ils se trouvent Pris Par les Filets, les chasseurs leur Tirent des Coups de Fusils et les Tuent. on se sert d'abord de son Poil Pour la chapellerie, on enleve les Poches de Castoreum Pour la Pharmacie et les Chasseurs se Nourrissent de la chair. On Distingue dans le Commerce deux sortes de Castoreum celui de Canada, et celui de Siberie, ce dernier est le Plus Estimé et en même Temps très Rare ces Poches sont Toujours deux a deux sur l'Animal auprés de la Partie Anguinale on les avait même Consideré comme les Testicules mais on a vu que les Femelles en avait egalement, il Parait que la Matiere Resineuse Contenue dans les Poches sert a l'Animal a enduire son Poils Pour le rendre impermeable a l'eau Ces Poches ont Toujours une Forme de Poire Tapée une des deux est Toujours Plus grande que l'Autre elles ne sont Point Recouvertes de Poils elles sont seulement comme Ridées on doit choisir le Castoreum en Poche Bien Pleine mais Plattes, il faut se mefier des Poches qui sont Trop Plus Mefiées lors qu'on les ouvre la matiere doit être Brune d'une Odeur trés Forte Particuliere d'une saveur âcre et amere cette matiere doit être Nichée dans des Petits Compartiments ou Cellules qui doivent se Trouver dans l'interieur de la Poche, le Castoreum d'Allemagne qui est Falcifié est en Poche Gonflée d'une Couleur Rouge Marbrée dans l'interieur, ou ils ne se trouve Point de Cellules

d'une Odeur bien moins Forte et d'une Saveur bien moins Acre que le Vrai Castoreum, il Paroît qu'on le Compose de Differentes Matieres Résineuses auxquelles on Ajoute de l'Acide Benzoïque Pour leur Donner du montant. Mr Laugier dans l'Analise qu'il a Fait du Castoreum du Commerce, y a trouvé de l'acide Benzoïque Tandisque le Veritable n'en contient Pas. Le Castoreum S'emploie a Faire deux Sortes de Teinture, l'une a l'Alcool et l'autre a l'ether. Cette Substance entre dans Plusieurs Masses de Pilules et entre autres les Pilules de Morthon.

= du Musc =

C'est une Production Fournie Par une Espèce de Chevrotain animal de la Famille des Ruminans il habite Particulierement les Provinces de Tonkin et de Thibet Voisines de la chine et il Vit Communement sur les Montagnes les Plus Escarpées. les chasseurs ne Peuvent l'Attraper qu'autant que l'Animal quitte les montagnes soit Pour Vivre soit lorsqu'il Rut et Comme il repand une odeur très Forte, les chasseurs le suive a la Piste et lorsqu'il l'ont tué, ils tombent desuite Sur lui Pour lui Arracher ses deux Poches de Musc qui se trouvent a la Partie abdominale de l'Animal. Le Musc se trouve toujours en Poche Plate d'une Forme lenticulaire Recouverte de Poils courts et Blancs, dans l'interieur de la Poche on trouve une Matiere Brunâtre Onctueuse d'une Odeur Extrêmement Forte d'une Saveur très Acre, cette matiere doit remplir Completement l'interieur de la Poche qui n'est Point Separée en cellules. On doit choisir le muse en Poche bien Pleine qui ne soit ni trop lourde ni trop legere si elles sont trop lourdes C'est que les chasseurs ont Pu y introduire des Petites Boules de Plomb, si elles sont trop legeres c'est qu'on a deja enlevé une Partie de la Matiere Pour souvent y Suppleer d'Autres matieres Etrangeres C'est Pourquoi l'on doit bien Faire Attention lorsqu'on achete des Poches de Musc de Voir si elles n'ont Pas été Recousües, on a indiqué un Moyen Pour reconnoître la Fraude du Musc, il concilte a Passer atravers la Poche un Fil impregné de Suc d'ail si ce Fil Perd cette odeur Pour Prendre celle du Musc C'est une Preuve qu'il est Bon lorsque les Droguistes achetent du Musc Pour Voir s'il est Bon ils Se Contont

 d'en Emporter un Atome dans le Creux de la Main et en sui dehors si on leur dit qu'ils sentent le Musc, ils Voyent Par là qui bon. On Prepare avec le Musc des Teintures, il entre Particul. dans la Teinture Royale et on s'en sert dans quelques maladies de P

= de la Civette =

C'est une Matiere Produite Par un Joli Animal nommé Gaze qui habite Particulierement les isles Moluques les Hollandois Etoient autrefois les seuls qui en Fesoient le Commerce, ils av un soin Particulier de cet Animal ils le Tenoient enfermés da des Cages de Fer et le Nourrissoit soigneusement, lorsque cet an Paroissoit inquiet et se Tourmentoit dans la Cage ils lui Attac les Pieds de derrieres aux Barreaux de la Cage et avec une cu d'Argent ils Retiroient d'une Poche qu'il a Prés de l'Anus la Ma jaunatre Résineuse Molasse d'une Odeur Très Suave mais douce, il Tenoient ensuite cette matiere Renfermée dans des Bouteil La Civette est Devenue Extrêmement rare et Chere elle n'est Employée que Par les Parfumeurs Cependant les Pharmaciens l Font entrer dans la Teinture Royale =

= de l'Ambre Gris =

Cette substance a été longtemps inconnue on a cru même qu'ell Appartenoit au Regne mineral mais ensuite on a Découvert qu'elle etoit Produite Par une espece de cachalot qui habite l Mers des indes Mr Swediar ayant remarqué dans des morceau d'Ambre Gris. des Os de Sèche et Fait en même temps obser que les cachalots étoient très Friands de Sèches qu'ils se Donn même des Indijestions en Mangeant une trop Grande quant il Presume donc que l'Ambre Gris est un Veritable Excrém Produit Par les indijestions que se donne les cachalots en s Nourrissant de Sèche, on a trouvé dans les Mers des indes des Mor d'Ambre Gris assez Gros qui Flottoient sur les eaux, mais comme l'homme ne se trouve Pas toujours a Porté de s'emparer de cette m

Elle devient très Rare, Parceque Beaucoup d'Autres Poissons en son Friant, on doit choisir l'Ambris en Morceaux très légers d'une Couleur Grise marqué de Petits Points Blancs d'une odeur douce et d'une saveur légèrement âcre; cette Substance a l'avantage de mitiger l'odeur du musc et de la Rendre Extrêmement Agréable, c'est même un Moyen de Reconnoître si l'ambre Gris est Bon, cette matiere Sert Particulierement aux Parfumeurs, les Pharmaciens le Font entrer dans la Teinture royale dans le Baume du Commandeur et dans quelques autres médicaments.

= le Blanc de Baleine ou Spermaceti =

Cette matiere Peut être Extraite de Plusieurs Cetasés mais le Blanc de Baleine le Plus Estimé se trouve dans le Cervelet et le long des Vertèbres du cachalot qui habite les mers du Nord, le Blanc de Baleine le Plus Estimé est celui qui est d'un Blanc Argenté Brillant et doux au Toucher composé de Lames Appliqués les unes sur les Autres, très Léger sans odeur et d'une saveur douce qui ne Prend Point à la gorge mais cette qualité est Très Rare Presque toujours le Blanc de Baleine a une Saveur qui Prend à la Gorge et une Petite Odeur de rance. C'est Pourquoi on ne le Prend plus interieurement mais on continue Toujours a l'employer Pour Faire des Pommades, lorsqu'il devient Ancien il Jaunit on ne doit Plus alors en Faire Usage. la 2eme qualité se retire de l'Huile que Fournissent les cetasés en laissant déposer cette Huile il s'en Précipite une Matiere Epaisse Blanche légere qui sert à Préparer dans le nord des Bougies appellées Bougies de Blanc de baleine

= 2^em^ Classe des Oiseaux =

Ces Animaux sont Bipedes leur Tête est munie d'un Bec ils ont le corps en Forme de Nacelle et Recouvert de Plumes à la Partie Superieure et Anterieure du corps sont des Ailes et ce Corps est Terminé Par une queue ils ont des Poumons deux Ventricules aux Cœurs et sont Ovipares en Pharmacie on Fait usage de Certains Oiseaux Pour Preparer des Bouillons quant a leur Production Particuliere la Pharmacie n'emploie que les Œufs. =

 l'Œuf Fécondé est un Composé de deux enveloppes qui Portent le nom de Putamine l'enveloppe Externe est un Carbonate de chaux et d'un Mucilage Animal et l'enveloppe interne est une membrane Entièrement Animalisée dans l'intérieur se Trouve l'Albumine ou le Blanc le Vitellus ou le Jaune et la Cicatricule ou le Germe de l'oiseau dans l'œuf non Fécondé le Germe ne s'y trouve Point le Développement du Germe Porte le nom d'incubation ce Développement ne Peut avoir lieu sans la chaleur de l'oiseau au Bout de deux jours d'incubation l'oiseau est Développé le sang est et a mesure que l'incubation avance on Voit la tête Particulièrement le Bec les yeux qui commence a s'animer Pendant tout le temps que l'oiseaux restent dans la Coquille ils nourrissent d'abord du Blanc Puis ensuite du Jaune et au Bout de 21. ou 22 Jours d'incubation l'oiseau Brise la Coquille et court de suite se ranger sous les Ailes de la Mère.

= 3ème Classe des Reptils =

Ce sont des Animaux dont le Corps Rampe sur la Terre qui n'ont ni Poils ni Plumes les uns n'ont Pas de Pieds les autres en ont quatre, la Peau qui les recouvre est Rugueuse et Comme Écailleuse ils ont des Poumons mais ils ne sont Pourvus que d'un Ventricule au Cœur et Par conséquent le Sang est Froid, ils Proviennent tous d'œufs. Parmis les Reptiles ceux qui sont utiles a la Pharmacie sont la Tortue, la Vipère et la Grenouille.

L'Tortue Est un Animal a quatre Pieds dont on Distingue Plusieurs Espèces Suivant le lieu qu'elle habite, cet animal on Trouve des Tortues de Mers, de Terre, et d'eau Douce. Les Tortues de mer sont les Plus Grosses il en existe qui ont Plus de deux Pieds de long et Servent de nourriture aux Marins. les Tortues de Terre sont celles qui servent a la Pharmacie on en Prépare Principalement un Bouillon, un Sirop.

Lorsqu'on Examine l'organisation de cet Animal on Voit qu'il est composé d'une tête dont la Machoire est Privée de dent elle est simplement Cartilagineuse, il a quatre Pieds très Ecarté et il est Terminé Par une queu, tous ses organes sont enfermés dans une Boîte Composée de deux Pièces, la Superieure s'appelle Carabasse et l'inferieure se nomme Plastron et ces deux Pièces sont Reunies Par des ligaments, cette Boîte sert a Préparer dans les arts ce qu'on Appelle Ecaille.

La Vipère. Cet Animal Habite Particulierement les lieux Escarpés des Forest il ressemble a la Couleuvre qui Habite Plus Particulierement le long des Mares et des Etangs. il Existe des Differences Marquées entre la Vipère et la Couleuvre, la Tête de la Vipere est Triangulaire et Marquée d'une ligne en Forme V. elle a deux Dents incisives qui sont Saillantes et arquées a la base de ces dents se trouve une Vesicule qui renferme le Venin et le long de la Dent existe un Canal qui conduit le Venin dans la Plaie que Forme la Vipere lorsqu'elle mort, il Parait que ce Venin sert a l'animal de Suc Gastrique, et Facillite la Digestion le Corps de la Vipère est a Peuprès long d'un Pied a un Pied ½ la Peau qui le Recouvre est Tachée de Raies Brunâtres sa Marche est lente et elle ne Peut pas sauter, aussi Peut on se Garantir de sa Morsure en la Prenant Par la queu, ces Vertèbres étant Presqu'immobiles la Vipère ne Peut revenir sur elle Même, il n'en est Pas de Même de la Couleuvre sa tête est Cylindrique Elle n'a Pas de Dents incisives sa Machoire est Composée de 32 dents internes Elle n'a Pas de Venin elle ne mort Pas son Corps est long de Deux a Cinq Pieds il est Recouvert d'une Peau Bariolée d'une Plus belle Couleur sa Marche est Fière et ne s'exécute que Par saut et Bons si on s'empare d'une Couleuvre ses Vertèbres sont si Mobiles que l'animal Vous entoure de suite de spirale, la Vipère est utile a la Pharmacie on l'emploie ou Fraiche ou sèche, lorsqu'on Veut l'employer Vivantes il Faut Prendre avec Soin la tête de la Vipère, a l'aide d'une Pince la separer ensuite du corps et la mettre dans l'Alkool Pour la Conserver, cette tête sert d'Amulette Contre les Convulsions des Enfants on depouille ensuite la Vipère, comme on Fait d'une Anguille on en sépare les intestins autour desquels se trouve la Graisse on Rejette comme inutile les autres Viscères, on Coupe ensuite le Corps de la Vipère Par tronçons et on Fait Cuire a l'aide de l'eau Pour en Prepsrer

des Bouillons un Sirop ou des Trochisques. les Vipères Sèches se Trouv[ent]
dans le Commerce elles nous Viennent ainsi que Vivantes des Provi[nces]
du Poitou et de St Onge, Pour les Préparer on enleve également
la Tête on les Depouille de leur Peau on separe leurs Viscères
et on les Fait sécher au Soleil elles ont une Couleur d'un Blanc
on doit la choisir n'étant Point Vermoulue et n'ayant Point
d'odeur de Putréfaction on Prépare avec ces Vipères Sèches la
Poudre de Vipères qui entre dans la Thériaque.

= de la Grenouille =

C'est un Animal Aquatique dont la tête est Grosse le Corps Allongé
et Verdâtre les Pattes de Derrière Beaucoup Plus longues que celles
Devant elle a quelque Ressemblance avec le Crapaud mais ce dernier
a une tête Beaucoup Plus Grosse et Platte et Corps marqué de Ta[ches]
Brunâtres. lorsque la Grenouille a été Fécondé elle Abandonne
sur le Rivage sa Posterique sous la Forme d'une Matière Gelati[neuse]
Appellé Communement Fraies de Grenouille qui servait a la Ph[armacie]
a Préparer une Eau Distillée utile Comme Cosmetique; Par la chal[eur]
du Soleil, le Fraie laisse Clor Plusieurs Petit Animaux Connu sous
Nom de Tettar, ce sont des Petits de la Grenouille sitôt quils so[nt]
en état de se Mouvoir ils cherchent l'eau ce Petit Animal est tout en
Mais a Mesure quil Devient Plus âgé toutes les Autres Parties se Dev[eloppent]
et Deviennent une Veritable Grenouille. les Amateurs Vont a la P[êche]
de la Grenouille Pour en Separer le Train de Derrière que l'on Depo[uille]
et dont on Fait des Bouillons.

= 4.eme Classe des Poissons =

Ce sont des Animaux qui Habitent les Eaux ils sont Reconnaissabl[es]
Par leur tête qui est a l'unisson du Corps. Par leurs Nageoires
leur Tiennent lieu de Pieds et leur Corps est Terminé Par une q[ueue]
ils ont interieurement des Branchies qui Tiennent lieu de Poumon[s]
et ils n'ont qu'un Ventricule au Cœur ils sont en outre Munis d'u[ne]
Vessie Natatoire qui sert a les Diriger dans l'eau quand ils Veule[nt]
Dessendre au Fond. de l'eau ils Compriment la Vessie et en Degag[ent]
ils la Dilate au Contraire quand ils Veulent Remonter a la surface de l'[eau]
tous les Poissons Contiennent du Phosphore Par aussi sont ils très
Lumineux dans l'obscurité.

Les Poissons Sont d'une Grande utilité dans l'economie Domestique Ces Animaux Sont encore Remarquables en ce qu'ils ne s'accouplent Pas le mâle suit la Femelle et lors qu'elle Pond ses Œufs, le mâle lâche sa laite Pour les Féconder.

les Poissons ne servent a la Pharmacie que Pour Procurer la Colle de Poisson appellé ethiocole, on en Prépare de Plusieurs qualités la Plus Estimée est Celle qui est Faite avec les Membranes du Grand Esturgeon, on les Plie et on les les Serrent Plusieurs ensemble et on les Contourne Plusieurs en Forme de Lyre, Puis on les Fait sécher avant que de les introduire dans le Commerce, cette 1re qualité est Reconnaissable en ce qu'elle est Blanche ½ Transparente sèche et assez cassante sans odeur et d'une saveur Mucilagineuse. la 2me qualité Est de Même Contournée en Lyre mais elle est Colorée moins sèche et Souvent d'une Odeur de Poisson elle est Bien moins Estimé, il Paraît qu'on la Prépare avec les Membranes d'autres Poissons. la 3me Qualité se Fait en Faisant Bouillir toutes Espéces de Poissons on en Extrait une Grande Quantité de Mucilage on Fait evaporer la Décoction Jusqu'en Concistance très Epaisse et on le Coule dans des Moules Pour Achever de la Faire sècher a l'étuve, cette Colle de Poisson est Platte Colorée d'une Odeur et d'une saveur Désagréable.

= 5me Classe des Molusques =

Ce sont des Animaux a Corps Mous sans Articulations Plus souvent nud et Enduit d'une Humeur Visqueuse qui en se Dessèchant Produit du carbonate de chaux quelques uns de ces Animaux ont le Corps enfermé dans une Boite Cretassée Aussi les Appelle t on Testassés ces Derniers se Divisent d'Après les Pièces qui Composent leur Boite en Univalve, Bivalves, et Multivalves. les Univalves n'ont qu'une seule Pièce Comme les Limaçons, les Vis et les Porcelaines, les Bivalves sont composés de deux Pièces tels sont les Huitres, les Moulles et.

Les Multivalves Sont Composés de Plusieurs Pièces Comme dans les Oursins de tous les Molusques les Espèces Utiles a la Pharmacie sont les Limaçons qui Servent a Faire des Bouillons et Sirop, les Limaçons Passent Pour être Hermaphrodites Parceque le même Animal Peut Remplir également les Fonctions de mâle et de Femelle mais toujours en s'Accouplant.

6^{em} Classe Les Vers

Ce sont des Animaux dont le Corps est mol Mous et Composé d'Articl qui S'emboîtent les uns dans les autres n'ayant Point de Pieds et Respirant Par des Trachés qui sont Placés sur la Partie Anter et Superieure du Corps. le Veritable Ver n'est Pas Susceptible as Méthamorphoses Son Existence est Presque Répandue Surtoute la sur du Corps aussi Vit il encore Longtemps quoiqu'etant Séparé en Plus Parties, une Seule Espéce est Utile a la Pharmacie ce sont les Lombr Vers que l'on trouve dans la Terre et avant que d'en Faire Usage les Fait Digerer dans le Vin Blanc Pour leur Faire Rendre la Ter quils ont Avalés on Fait ensuite l'Huile de Vers, il Parait que ces Animaux contiennent un Principe Âcre quil Communique a l'Huile Aussi Se Sert on de Cette Huile a l'Exterieur.

7^{em} Classe les Crustacés

Ce sont des Animaux dont les Parties Molles sont Enveloppés d une Substance Cartilagineuse laquelle est Appellée Taie et quils Perdent tous les Ans a une Epoque de l'Année ils sont munis d'Articulations Appellées Sers ces Animaux Habitent la Mer et les Eaux Douces tels sont les Homards, les Ecrevisses, les Cra ils ne Produisent, a la Pharmacie que des Concretions Calcaire Qu'on a Appellés improprement yeux d'Ecrevisses. ces Concretions Trouvent sous l'estomac entre les Articulations elles servent a l' Pour Reproduire son Tes C'est le Magasin de Carbonate de Cha Dont il a Besoin Pour Cet Effet on Fait la Pêche des yeux d'écre dans la Province d'Astracant en Prenant les Ecrevisses de mer et en les entassant dans des Baquets ou on les laisse Perir et en Putrefaction on lave Ensuite a Grande Eau et les Concret Se Précipite on les Fait sécher et on les introduit dans le com Elles ont une Forme Semi Orbiculaire Composées de Couches App les unes sur les Autres Presentant dans l'interieur une Petite Cav Entourée d'une Raye Rouge Ressemblant a la Prunelle des yeux d'où est Venu le Nom d'yeux d'ecrevisses, on en Prépare de Fausses avec

craie et de l'Eau et on imite leur Forme, mais cette Fraude est Bien Facile a Reconnaitre en ce qu'elles sont moins dures en ce que dans l'interieur on Apperçait Pas les Couches Justes Apposées et qu'en les Jettant dans le Feu Elles ne Noircissent Pas. avant que d'en Faire usage en Pharmacie des Yeux d'ecrivisses il Faut les Laver et même les Frotter dans l'Eau Pour Enlever un Mucilage Animal qui les Recouvre On les Fait ensuite Sécher on les Reduit en Poudre ou les Porphirise avec de l'Eau et on en Fait des Trochisques, leur composition n'est Autre chose que du Carbonate de Chaux Enduit de ce Mucilage Animal.

des Sangsues = Ce sont des Animaux Appartenant a la 6ème classe qui Comprend les Vers on Distingue Particulierement deux Sortes de Sangsues Savoir les Sangsues d'Eau Vive, et de Mare, les Premieres sont les seules Estimées on doit les Choisir d'une Forme d'olive d'une Conciftance Ferme Glissant Facilement dans la Main, d'une Couleur Olivâtre Bariolé de Quelques Taches de Verre de Bouteille et ne Teignant Pas l'eau en Rouge.

Les Sangsues de Mare sont Molles Plattes Allongées et Comme rubanées Elles sont Bariolées de Taches Noirâtres et lorsqu'on les met dans l'eau Elles Degorgent le Sang qu'elles ont Pris a d'Autres Animaux qui Vivent dans les Mares, si on se sert de ces Sangsues elles Enveniment Très souvent la Plaie qu'elles Forment avec leur Suçoire, cet animal a un Coté une Petite Ouverture Triangulaire qu'elles Appliquent sur la Veine et elles Font avec cette Ouverture la Piqure sur la Veine et en Extrait le Sang comme Par l'Effet d'une Pompe et on a vu très souvent le Sang toujours Couler longtemps après que la Sangsue a quitté la Veine Pour Faire Prendre des Sangsues on Employe du Lait Sucré et on les Fait quitter avec un Peu de Sel ou du Tabac.

= 8ème classe. les Insectes =

Ces Animaux ont été Ainsi Appellés Parcequ'ils sont Presque Coupé dans Toutes leurs Parties on y observe 3 Parties Distincte savoir la Tête, le Corset, et le Ventre, la Tête est Remarquable Par ses Antennes ses Yeux Fixés Taillés en Facettes. Ces Animaux ont deux Machoires qui S'ouvrent Perpendiculairement et qu'on a Appellée Mandibules;

 l'Ouverture qui sert a Prendre leur Nourriture Est munie d'une Espèce de Trompe ou Tarriere qui sert non seulement a Pr[...] Cette Nourriture est Mais encore a leur Defense. les insectes so[...] sujet a Metamorphose dans leur état Parfait le Corselet est [...] souvent Muni de six Pattes Articulées. le Ventre Renferme[...] et le Plus souvent Termine Par un dard, On Distingue deux s[...] de Metamorphoses dans les insectes ils Proviennent d'Abord [...] Mais ensuite les Uns se change en larve Vers et les Autres en la[...] chenille.

Les larves Vers sont nuds n'ont Point de Pieds se Nourrissent le P[...] souvent de Matieres Animales et se Metamorphose ensuite en Mou[...] Les Larves chenilles. ont des Pattes le Corps Recouvert de Poi[...] se Nourrissent de Substances Végétales Vivent dans cet état Bea[...] Plus longtemps que les larves Vers. Avant que de se Metamorphoser [...] Animaux s'ourdissent une Toile dans laquelle ils s'enferment [...] Paiser à l'etat de Crisalyde état lethargique dans lequel ces [...] sont sans Mouvements et ne Mangent Plus ils Finissent ensuite [...] se Metamorphoser en Papillon dans ce Dernier état ces Anim[...] Voltigent Continuellement le Mâle Recherche sa Femelle et l'[...] et l'Autre Pensent a leur Prosperité la Femelle Pond ses œufs [...] ne la quitte Point et tous les deux Meurent a Peu de Distance.

Comme les insectes sont Très Nombreux des Auteurs ont établis des M[...] Pour Faciliter leur étude deux de ces Methodes sont Principa[...] suivies l'une de Fabricius qui est établie sur leur Mandibules et s[...] Pattes, l'autre de Geoffroy. qui est Basé sur la Présence ou l'a[...] de leurs Ailes et sur le Nombre et leurs Formes.

1ère Classe les insectes qui n'ont Point d'Ailes Portent le nom d'Aptères t[...] sont les cloportes;

2ème Classe Les insectes qui ont deux ailes se Nomment Diptères, ceux qui [...] quatre se Nomment Tetrathères.

Les Tetrathères se Divisent ensuite en trois Ordres en Coleopth[...] Miphères, et Immolephtères, les insectes Côleophtères ont leurs [...] Enfermées dans des Etuis qu'on Appelle Élytre et Volent Difficile[...] tels sont les cantharides. les insectes Hémipthères n'ont que des Moitiés d[...]

Tels sont les cochenilles, les Kermes les Fourmis etc.
Les insectes hymenopthères ont des Ailes a Reseau comme les Mouches, les Abeilles.

= des Cloportes =

Ce sont des insectes Apthères dont on Distingue deux Espéces les Cloportes des Bois et ceux des Caves, les Cloportes des Bois sont les Plus Estimé ils sont Plus ronds toujours voutés d'un gris Argenté on les Trouvent Ordinairement sous Des Rochers. les Cloportes des Caves sont Applatis Plus Allongés et d'un gris Cendré on a donnés a ces insectes Differents noms on les Appelle Azelli a cause de leur Couleur Grise qui est la Couleur la Plus Commune des Anes, on les nomme Millepieds Parcequ'ils ont Plus de Pattes que les insectes Ordinaires quelques Auteurs ont Pensé que les Cloportes étaient Vivipares Parcequ'on Voit la Femelle Trainer sous son Ventre sa Prostérité.
Lorsqu'on a Ramassé ces Cloportes on les Fesoit Perir Autrefois dans du Vin Blanc mais Aujourd'hui on se Contente de les Etouffer dans une Etuve, leur Propriété Aperitive Provenant du Nitre que ces Animaux Contiennent on les Fesant Perir dans le Vin Blanc, le Vin Dissolvait tout le nitre et ils Perdaient Par la leur Propriété. les Cloportes servent a la Pharmacie a en Preparer la Poudre qui entre dans les Pilules Balsamiq. de Morthon, on les Employe dans les Sucs d'Herbes.

= des Cantharides =

Ce sont des insectes Coleopthères qui Vivent toujours en société On les Voit se Reunir sur Differents Arbres, Comme les Frênes, les Lilas, les Troënes, ils Repandent une Odeur trés Désagréable les Pays où on les Trouvent sont Particulierement en Bretagne et Dans le midi de la France, lorsqu'on Veut en Faire la Récolte, on la Fait de Bon matin on Etend sous les Arbres des Draps et on Secoue les Branches Pour les Faire Tomber ces insectes Tombent Facilement Parceque l'Humidité de la nuit Fait adherer les Ailes aux Elyptres de maniere quils ne Peuvent Plus Voler Jusqu'a ceque les Rayons du Soleil aient Dissipé, cette Humidité, on est dans l'usage

 de les Tremper dans du Vinaigre Pour les Faire Perir d'Autres
Etouffes dans des Etuves Pour l'usage Pharmaceutique on Doit
Choisir d'une Grosseur Moyenne d'une Belle Couleur Verte d...
Très entiere et d'une Odeur Particuliere approchant l'odeur
de Souris il ne Faut Pas qu'elles Sentent la Putrefaction c...
insectes Sont Sujet a être Mangé Par des Mittes qui se Nourr...
Principalement de leur Articulations.

Les Cantharides Sont Très Utiles Comme Vesicant ce ne sont
les seuls insectes qui Jouissent de Cette Propriété, les Scarab...
Pourrait être employés au même Usage mais ce sont les cant...
qui Jouissent Eminemment de Cette Propriété, D'après l'ana...
de Plusieurs chimistes on y a trouvé un Principe Extractif so...
dans l'Eau un Principe Colorant Soluble dans l'Alcool. et d...
les Corps Gras et d'Huile Essentiel on Prépare avec les Canth...
Un Onguent, un Emplatre, et une Pommade.

= de la Cochenille =

C'est un insecte Hemiphtère dont la Femelle n'a Pas d'aile et l...
Mâle des 1/2 ailes Seulement, on Trouve la Cochenille Principal...
dans le Mexique et dans Presque toute l'Amerique Meridional...
Pour la Multiplier les Negres Vont chercher a la Campagne qu...
Cochenilles Silvestres et on les Place sur des Nids de Coton q...
l'on a Disposé sur des Epines d'une Plante Appellé Cactus Cocci...
Espèce d'opuntia, que l'on Cultive dans le Mexique.

Les Cochenilles se Nourrissent de Sucs des Plantes et Pullule telle...
qu'en très Peu de Temps la Plante est Converte de Cochenille...
on Fait Trois Recoltes, la 1re se Fait dans la Belle Saison...
Cet effet on Fait Tomber sur des Toiles des cochenilles, et
les Pose sur des Plaques de Métal Exposées au Soleil, l'ardeur...
Soleil ne Tarde Pas a les Faire Perir et les Dessécher Pour Pouvo...
les Conserver, on les Passe dans un Lait de Chaux; cette Coche...
Est la Plus Estimée on la Connoît dans le Commerce Sous le nom...
Cochenilles Mesteque.

Dans une saison Plus avancé on Fait une 2eme Recolte et on met l...

les Cochenilles Sécher Sur des Plaques de Metal chauffées, Cette 2eme Cochenille est Beaucoup Plus Petite et Plus Brune et elle est Beaucoup moins Estimée, la 3eme Récolte se Fait a l'entré de l'hiver, on Coupe Les Tiges de la Plante on ne laisse que les Racines dans la Terre On Ratisse ces Tiges et on enlève tous les Debris des cochenilles qui servent aux Habitants du Pays a teindre en Ecarlate.
On doit Choisir la Cochenille Bien Nourrie comme Rantée Marquée de Petits Points Blancs et en l'écrasant entre les Ongles elle doit Fournir une Poudre d'un Rouge Violet n'ayant Point de Mauvaise Odeur son Usage est Principalement Pour les Arts on s'en sert Pour Obtenir la Teinture d'Ecarlate, on s'en sert en Pharmacie Pour Colorer la Poudre Dentrifrice et Pour Colorer Egalement des Pastilles et Teintures des liqueurs de Table.

= du Kermés =

C'est un Gallinsecte Produite Par une insecte Appellé Cochenillier du Même Genre que la Cochenille qui se Nomme Coccus Cacty le Kermes ne se Plait que dans les Pays chauds C'est Particulièrement aux Environs de Montpeiller. qu'on en trouve une très Grande Quantité Sur le Chêne Yeuse Appellé Ylex Coccifere on les Récolte soit Pour les Faire Sécher ou Pour les Ecraser et en Former avec du Sucre un Sirop nommé sirop de Kermés.
les Kermes Secs ont une Forme Sphérique d'une Couleur d'un Rouge Ponceau et Percé toujours d'un Petit Trou, il Paraît que Sitôt que l'insecte est Fixé sur les Feuilles de l'Arbre il les Perfore a l'aide de sa tarriere la Surface de la Feuille se Tumefie et l'insecte se Trouve enfermé dans la Galle, il Vit a ses Depend et au Bout de Quelque temps après y avoir Déposé ses Oeufs il s'echappe Par le Trou que l'on Apperçoit Sur la Galle. les Kermés sont employés a la Teinture et on en obtient une Couleur Ponceau, en Pharmacie on s'en sert dans la Confection qui Porte son nom:

= des Noix de Galles =

Ce sont Egalement des Gallesinsectes Produites Par des insectes qui Vivent Sur les Feuilles d'une Espèce de Chêne Appellé Quercus infectoris il Croit Particulièrement dans les Pays chauds et Surtout sur les Côtes d'Affrique.

 On Apperçoit quelquefois en France de ces Galles sur les Feuill[es]
de nos chênes, mais elles sont beaucoup plus petites et moins
Estimées. Les plus belles Galles viennent de Tunis, d'Alger et
Toutes les Côtes d'Affrique on en trouve dans le Commerce
de deux sortes l'une blanchâtre d'une forme ronde Assez [unie]
à sa surface, l'autre est plus foncée en couleur elle a la [même]
forme mais elle est couverte à sa surface d'Asperité celle-ci
Est la plus Estimée parcequ'elle contient plus de principe Tann[in]
On s'en sert principalement pour les Teintures Noires, pour Fair[e]
et la Chimie en Extrait l'Acide Gallique.

= des Abeilles du Miel et de la Cire =

Les Abeilles sont des insectes de la Famille des hymmenoptères
qui vivent en société dans un lieu où les Hommes les Rassem[blent]
ce lieu s'appelle Ruche dans la ruche on y remarque trois so[rtes]
d'Abeilles une seule Femelle qui est la reine qui Commande
toutes les autres elle est Seule chargée de la Ponte elle est plus
Grosse que les Autres elle a un Vol lourd et Magestueux p[ar]
sa tête une petite aigrette marque distinctive ne devant p[as]
Travailler elle n'a point de Palette aux Pattes son Ventre est
terminé par un Dard, dans la même Ruche on trouve [?]
800 mâles destiné seulement a Féconder la Reine. les Abei[lles]
mâle ont une Forme obronde tout couvert de Poils n'ayant pa[s]
de Dard mais en Place des organes Genitaux ils n'ont Point
de Palettes aux Pattes une Fois que la Ponte est Finie les mâle[s]
sont Destinés à un sort bien Malheureux dans une nuit Fatal[e]
Toutes les Abeilles tombent à la Fois sur les mâles et les égorgent
et les Jettent hors de la Ruche les Asexe ou Mulet sont au nom[bre]
de presque 15000. Ces Abeilles sont particulierement chargées [du]
Travail de l'interieur et de pourvoir à la Nourriture, on les Di[stingue]
en ce qu'elles sont beaucoup plus petites qu'elles ont un vol [?]
qu'elles ont des Palettes aux Pattes et qu'elles n'ont pas de Sexe [elles]
se Partagent le Travail, une Partie est chargée d'Aller à la [?]
on les Appelle les Voyageuses les Autres qui sont Sedentaires sont
chargées de construire les Alveoles. Le 1er Soin des Abeilles lors[qu'elles]
sont Fixées dans une Ruche est d'en boucher les issus et l'o[n]
construit de même a sa Porte de la Ruche un Vestibule pour en
Diminuer l'orifice. Le 1er Travail est Fait avec une Matiere [?]

qu'on a Appellé Propolis matiere Particuliere qui Ressemble a de la Cire. les Abeilles Voyageuses Vont se Rouler sur les Fleurs Pour enlever le Pollen elles en Forment des Petits Pelotons qu'elles Sous leurs Aisselles et Après s'être Roulées sur le Pollen elles Arrivent Ainsi toute chargé à la Porte de la Ruche.

Les Sedentaires s'emparent de ce Pollen Pour Construire les Alveoles et les Abeilles Voyageuses Retournent en Voyage Pour Continuer a s'emparer du Pollen des Fleurs =

Les Alveoles ont une Forme Exagone il y en a de trois sortes celles qui sont Destinée a Déposer les reines a Venir sont Plus grandes Plus soignées et mieux Travaillée de ces Alveoles il n'en existe que 4 ou 5 elles Construisent ensuite 2 a 800 alveoles Pour les mâles qui sont un Peu Plus grandes que celles Destinées aux a sexe ces Dernieres sont au nombre de 1500 = C'est l'ensemble de ces Alveoles qui Constitue les Gateaux de Cire, ces Gateaux sont Placés Perpendiculairement dans la Ruche et Ecarté un Peu les uns des Autres, Quand aux Alveoles elles sont horizontalement Placés, Quand le Temps de la Ponte est Arrivé la reine est obligée d'exiter Mâles a Venir la Féconder et au Moment ou elle doit Deposer ses œufs elle Commence Par Mettre la Tête dans l'Alveole Puis elle se Retourne et elle Depose un Œuf les Dames d'atour qui toujours l'Accompagne. ont soin de Degorger de suite dans l'Alveole une Quantité de miel Necessaire à la Nourriture de la Jeune Abeille et Ferment ensuite l'Alveole Par une legere Couche de cire.

lorsque tous les œufs sont Pondus on Attend avec impatience la Sortie des Jeunes Abeilles, l'œuf se change en Vers et se Nourrit avec le miel qui se Trouve dans l'alveole Puis ensuite ce Vers se Metamorphose en Abeilles et Presque toutes au même Instant, elles Font sauter la Petite Couche de cire qui Fermait l'entrée de l'alveole et sitôt qu'on les Voit Paraître les Anciennes Abeilles Viennent Netoyer les Jeunes et a un signal donné Par la Reine mère toutes les Jeunes Abeilles s'en Vont en même temps elles quittent la Ruche et Forme ce qu'on Appelle le Jeune Essaim, le Propriétaire cherchant a Conserver ces Essaims Prépare de Nouvelles Ruches enduit interieurement d'un Peu de miel Pour Pouvoir attirer l'Essaim. dans les Campagnes ont fait du Bruit avec les Chaudrons ou Jette du sable en l'air, et le Proprietaire adroit cherche a s'emparer de la reine la Pose dans une ruche et tous les Essaims la suit. après que la Ponte est terminée les abeilles

 font leur Provision en Miel. Les Voyageuses Vont à la Campagne sur les onglets des Fleurs elles s'emparent d'une Matière Sucrée qu'elles Élaborent et qu'elles Convertissent en miel et il est Aussitôt Déposé dans les Alveoles, c'est Vers la Fin d'Août que les Propriétaires Commencent à Faire la récolte du Miel.

du Mode d'Extraire le Miel = Pour cet effet il faut Débarrasser des Abeilles, les uns Préparent une Nouvelle ruche enduite d'un Peu de miel et en Presentant l'ouverture Vis-à-Vis de l'entrée de l'autre Ruche, on fait Beaucoup de Bruit autour de la Ruche et les abeilles Effrayées sortent de la Ruche et entre de suite dans la nouvelle, d'autres attendent l'Heure de midi ou toutes les Abeilles sortent de la Ruche soulevent légerement la Ruche et s'emparent de la Plus Forte Partie des Gateaux en laissant toujours Assez pour leur nourriture, c'est ce que l'on Appelle chatré la Ruche et si le Temps est favorable les Abeillent se remettent à Travailler comme si de Rien n'etait les Proprietaires Barbares étouffaient les abeilles en Allumant une Mèche Soufré à l'entré de la Ruche. sitôt que les Gateaux ont été retirés de la Ruche Suivant la maniere de les Travailler on obtient trois qualités de Miel la 1re qu'on Appelle Miel Vierge s'obtient en Renversant les Gateaux sur une claie, et laissant le Miel s'écouler de lui même, ce miel est Beaucoup Plus agréable il ne contient Pas de cire, la 2eme Qualité s'obtient en Exprimant les Gateaux (sur une claie et laissant le miel s'écouler) ce miel Participe toujours du Gout de la cire, on obtient la 3e Qualité en Rompant les Gateaux les Fesant Bouillir avec de l'eau se charge de tout le miel on la Passe et on fait evaporer Jusqu'en Consistance Convenable ce miel est le Plus commun toujours très Coluré d'une saveur et Odeur désagreable.

On Distingue dans le Commerce Plusieurs Qualités de miel

1°. le miel de Mahon qui est Très Rare il a une Couleur Verdâtre il est Toujours liquide c'est ce qui fait qu'on le met dans des Bouteilles Bien Bouchées il a une saveur Extrêmement Agréable et une odeur Aromatique, 2°. le Miel de Narbonne que l'on envoye ordinairement dans le commerce dans des Petits Tonneaux de 7 à 8 livres ce miel est un Peu jaune

Mais il est Trés Grenus Comme Cristallisé Croquent sous la Dent d'une saveur trés Agréable et d'une Odeur Aromatique ce qui est dû aux Plantes Labiées qui se Trouvent en Abondance dans le Pays du Midi de la France ou on Récolte ce Miel.

3.eme Le miel Gatinois appellé communement miel Surfin ce miel est Trés souvent Plus Blanc que celui de Narbonne il est Ferme Grenu Mais il ne Croque Pas autant sous la Dent il n'a Pas la saveur ni l'odeur Aussi agréable que celui de Narbonne cependant ce miel est Trés Estimé on la souvent Vendu Pour du Miel de Narbonne.

4.eme les Miels du Pays qui sont Plus ou Moins Blancs quelques uns sont Assez Fermes Mêmes Grenus Mais Passé l'Année ils Perdent leur Cristallisation et Deviennent Mous leur saveur n'est Pas a Beaucoup Prés aussi agréable que ceux de Narbonne et de Gatinois et leur odeur N'est Pas Aromatique, les Plus Colorés et les moins Estimés sont ceux de Bretagne il Parait que la Couleur de ces Miels est Due a la grande Quantité de Sarazin et de Genet que l'on Trouve dans toute la Bretagne.

= de la Cire =

On Fait la Récolte de la Cire aprés celle du Miel on Brise les Gateaux ou les Fait Bouillir avec de l'eau, la Cire Comme Plus légère Vient a la surface de l'Eau on la laisse Refroidir et on enlève la cire on la Fait Fondre de Nouveau mais sans eau on la Passe a travers une Toile et on la Coule dans des Moules, la Cire Varie Presqu'autant que les Miels, la Plus belle est celle qui a une Couleur Citrine d'une Cassure Nette n'adherent Pas aux Dents lorsqu'on la Mâche d'une Odeur Aromatique Particuliere d'une Saveur Assez Agréable Quand on la Mache sitôt qu'on la Falsifie avec du suif elle Perd son Grin, sa Cassure Traine elle Adhère aux dents et laisse dans la bouche une saveur Désagreable.

Toutes les Cires ne sont Pas susceptibles de blanchir il faut toujours Préalablement les Essayer, lorsqu'on Veut Préparer la Cire Vierge ou Autrement la Cire Blanche, on Fait Fondre la Cire Jaune et on la coule

 Legérement sur un cilindre mis dans l'Eau de maniere a Former des Rubans Trés Minces que l'on Porte sur des Toiles Tandues [illegible] des Prairies a la Distance d'un Pieds du sol si les Rosées ne sont [illegible] Abundantes on Arose cette cire d'un Peu d'Eau on la Tourne et Retourne en Differens sens Jusqu'a ce qu'elle soit Blanche dans Toutes les Parties, Alors on la Fait Foudre on y ajoute touj[ours] une Petite Quantité de Suif Parcequ'elle serait trop Cassante lorsqu'elle est Bien Préparée elle doit être Trés Blanche, son[ore] Cassant net et N'Atherent Point aux Dents.

Pendant quelque Temps on Avoit cherché a la Blanchir avec l'Acide Muriatique Oxigené mais on Abandonné ce Procedé Parcequ'on s'est Apperçu que la cire etait Atterée et qu'elle Devenait Trop séche.

Les Miels sont Trés Employés non seulement dans les usages Domestiques mais encore en Pharmacie on en Prepare des Sirops Plus ou moins Composés, Quant aux cires elles servent Particuliè[rement] dans les Cerats, les Onguents et les Emplatres

9em et Derniere Classe. Les Zoophites.

Ces Anima[ux] sont Dépourvus de Toutes Espèces de sensibilité ils ne jouiss[ent] Pas de Locomobilité on Peut les Multiplier Par Boutures ils n'ont Pour tout organe qu'une Ouverture qui leur sert en même temps de Bouche et Dans les Plus interessants Pour la Pharmacie sont les Polipiers qui servent a Produire les co[raux] et les Eponges.

= du Corail. =

Le Corail est une substance qui a été successivement Placé dans les Trois Regnes Par les Naturalistes, on l'avait d'abort P[lacé] dans le Regne Mineral Par Rapport a sa Pesanteur et a sa Du[reté] Mais ensuite Tornefort a Placé le Corail Parmis les Vegetaux

on a fait même la Description de la Plante il a cru y appercevoir même tous les Organes de la Fleur et ce n'etoit que l'Epanouissement du Polype ce sont Mess Bernard de Jussieu et Peysonnelle qui ont Assigné au Corail sa Veritable Place dans le Regne Animal.

On Distingue dans le Commerce deux Sortes de Corail, le Rouge et le Blanc. On Vas à la Pêche du Corail dans des Barques on le Trouve Particulierement sur les Côtes Barbaresques dans la Méditerranée il est Attaché sur les Rochers Par une Espèce de Racine que l'on doit Considerer Plutôt comme un Support ses Ramifications s'etendent Vers le Fond de la Mer, lorsqu'on Apperçoit le Ban de Corail les Hommes se Jettent à la mer munis d'une Espece de crochet Garni d'Etoupe ils s'attachent au Corail le Plus éloigné et Tirent a eux Pour Pouvoir Faire Tomber le Corail dans des Espèces de Sacs attachés autour d'eux et lorsque le Sac est Plein ils Remontent dans la Barque et le livre au Commerce. les Coraux les moins Brisés sont Vendus aux Naturalistes celui qui est d'un Beau Rouge est le Plus Estimé dans la Bijouterie, le Corail le Plus Brisé est ensuite Vendu aux Pharmaciens on le fait entrer dans la Poudre Dentifrice D'après l'Analyse qu'on a fait du Corail on a trouvé qu'il etoit Composé de Carbonate de Chaux enduit d'une Matiere Animale et souvent Coloré Par l'oxide de Fer,

les Anciens Pharmaciens Préparoient le Sirop de Corail en Faisant Dijerer sur le Corail Pulverisé du Suc de Berberis, l'acide Carbonique en etoit Chassé et il se Formoit une Nouvelle Combinaison de la Chaux avec le Suc de Berberis.

= des Eponges =

Ce sont des Productions Dues Egalement aux Polypes on les Trouve comme le Corail Attachées aux Rochers a l'aide de Support on en Distingue de Beaucoup d'Espèces Suivant que leurs Pors sont Plus.

248 Ou moins Serrées, les Plus Estimées et qui sont Connus Vulgair[ement]
Sous le Nom d'Eponge Fine ont leurs Pores très Serrés Tenemabe
Bien unie et d'une Couleur Jaunâtre.

Telles que soient les Eponges Sitôt qu'on les a Détachées du rocher
On doit de Suite les Laver dans l'Eau douce afin de leur
Enlever le Plus Possible le Mucilage Animal qui les Enveloppe
et on en Détache en même temps tous les Coquillages qui les
Accompagne, on ne doit employer en Pharmacie que les éponges
Fines et quand elles ont été Lavées, On Employait autrefois les
Eponges Cirées Pour Conserver l'Ouverture des Plaies mais
d'Après Mr Deyeux on les A remplacées Par des Eponges ficellées
Qui ont l'avantage de ne Pas introduire dans les Plaies de corps
Etrangers, on Employait également les éponges Brulées Pour
le Goëtre cette opération se Fait ordinairement en Prenant
des Petits Morceaux d'Eponges Fine que l'on lave Bien que
l'on Fait ensuite Sécher et que l'on incinère dans un Creuset
Jusqu'à ce que les Eponges soint Entièrement Brulées.

Fin de la Zoologie.

re classe
nferme
tes les Plantes
t les Fleurs
Complettes
ont une
rolle
nopetale
égulière

1ere classe des Monopetales Regulieres. Famille des Borraginées

Sebestes = Cette Famille donne a la Pharmacie les Sebestes. Fruits rangés au Nombre des Fruits Pectoraux, les Sebestes sont Produits Par un Arbre Appellé Cordia Sebestena, Originaire de l'Égypte que l'on Cultive dans l'inde. ces Fruits sont des Espéces de Drupes qui sont Devenus Trés rare depuis quelque Temps ils ont une Forme Oblongue, Applaties, Ridés, a leur surface d'une Couleur un Peu Brune en Dehors, d'une nature Assez séche sans odeur et d'une Saveur legerement Amére.

Famille des Convolvulacées.

Cette Petite Famille Composée de Presque toutes les Plantes Exotiques Fournit a la Pharmacie le Jalap. la Scammonée, le Turbith. et le Mecoakan.

du Jalap. c'est la Racine d'une Plante Appellée Convolvulus Jalappæ que quelque Auteurs Rapporte a un Ipomea la Plante est Originaire du Mexique on l'Arrache de Terre a certaine Epoque de l'Année et Tous les 3 a 4 Ans Cette Racine est Sujette a Varier Par sa Forme, celles qui sont Rondes et Petites on se Contente de les Fendre en quatre d'en séparer le Meditulium on les Fait ensuite Sécher, celles qui ont une Forme oblongues on les Coupe Par Tronçons, et on les Fait également sécher, il en Resulte que dans un Suron de Jalap on Trouve le Jalap de Differentes Formes Tantôt en Morceaux Arrondis, Tantôt en Tronçons Plats des deux cotés en Tronçons Plats d'un Côté et Bombé de l'autre, Tous les Morceaux de Jalap sont Ridés a leur Surface d'une Couleur Brunâtre en Dehors Moins Colorés en Dedans d'une certaine Pesanteur d'une Odeur Forte Vireuse d'une Saveur âcre Amere.

le Pharmacien doit donner la Préference au Jalap qui n'est Pas Piqué Par les insectes, d'Aprés l'Analyse chimique de cette racine on y trouve un Principe Extractif Soluble, un Principe Resineux Soluble dans l'Alkool et une Matiere Amilacée Aussi on en obtient en Pharmacie un Extaq.

250 de Jalap de la Resine, on en Prepare une Teinture a l'eau / de Vie et a l'Alkool et on en Fait une Poudre de Jalap.

du Mecoakan. Cette Racine était Connue Autrefois sous le nom de Jalap Blanc et on en Fesait usage avant que l'on Connu le Jalap Vrai. Cette Racine Appartient au Convolvulus Mecoakan qui Croit dans l'Amerique Meridionale, ce Mecoakan Se Trouve toujours dans le Commerce sous la Forme de Tronçons Plat d'une Couleur d'un Blanc sale son Odeur et sa Saveur Bien moins Forte que celle du Jalap et il est Presque Toujours Piqué Par les Vers on en Fait Presque Plus usage depuis la Connaissance du Jalap.

du Turbith. C'est une autre Racine appartenant a la Plante appellé Convolvulus Turpethum qui est également Originaire de l'amerique Meridionale, Cette Racine s'envoie dans le Commerce Presqu'entiere d'une Forme Oblongue et Cilindrique d'une Couleur Brune en dehors et Blanchâtre en dedans son odeur et sa saveur bien Moins Forte que celle du Jalap, aussi la t'on Presqu'abandonné depuis l'usage du Jalap.

de la Scammonée = C'est une Substance Extracto-Resineuse que l'on Retire d'une Plante appellée Convolvulus Scammonia qui croit Particulierement en Afrique et sur les Côtes de Barbarie On en Distingue dans le Commerce deux Especes savoir la Scammonée d'Alep. et la Scammonée de Smyrne.
La Plus Estimée est la Premiere, il Paraitrait qu'on l'obtiendrait Par des incisions Faites a la Plante et le Suc Lactescent qui en sort est Desséché Spontanément au Soleil quoiqu'il en soit le Pharmacien doit le choisir en Morceaux Trés leger d'une Couleur d'un gris cendré d'une Odeur Aromatique Particuliere approchant de celle du Vin echauffé, et d'une saveur âcre Amere, quand on casse un morceau de Scammonée sa Couleur est Plus Foncée en Dedans mais quand on Souffle Dessus elle doit Prendre de suite une Teinte Grisâtre.

La Scammonée de Smyrne est en morceaux beaucoup plus gros plus pesant d'une couleur plus foncée et presque sans odeur on croit qu'elle a été obtenue par l'evaporation au feu du suc de la plante, on ne doit pas en faire usage en pharmacie parce que son effet n'est jamais constant.
On prépare avec la Scammonée d'Alep plusieurs extraits de Scammon. qui était anciennement connu sous le nom de Diagrède, savoir le Diagrède Cydonié parcequ'il est fait avec le suc de coings, le Diagrède Glycerisé parcequ'il est fait avec l'extrait de Reglisse.
On n'est convenu aujourd'hui d'appeller Diagrède la Scammonée que l'on reduit en poudre très fine.
On prépare encore l'Extrait aqueux de Scammonée et la Teinture alkoolique de Scammonée elle entre dans un grand nombre de Pilules purgatives la Poudre Cornachine.
On trouve encore dans le commerce une troisième sorte de Scammonée qu'on appelle Scammonée en Galette a raison de sa forme qu'on lui donne, on croit que cette Scammonée est préparée avec le suc d'une plante appellée Cynancum Monspellianum qui croît aux environs de Montpellier ce suc est rapproché en concistance d'extrait auquel on donne la forme de Galette On pretend que cette dernière Scammonée est une falsification complette de plusieurs résines que l'on rend purgative à l'aide du Jalap. Cette Scammonée est entierement abandonnée on ne doit pas en faire usage en Pharmacie

= Famille des Gentiannées =

On en obtient principalement de la Gentiane sa racine dont on fait un grand usage en Pharmacie elle appartient à la plante appellée Gentianna Lutea qui croît et qui en même temps fait l'ornement des Montagnes de la Suisse, on récolte cette racine en automne on la fait sécher et on l'introduit dans le commerce. Cette racine est charnue un peu ridée au dehors d'une couleur jaune foncée en dehors très jaune en dedans assez fibreuse d'une odeur particuliere et d'une saveur extrêmt amère, on doit la choisir bien saine et qu'elle ne soit pas noiratre en dedans on en prépare un Extrait à l'eau et un Elixir. on en prépare également un Sirop.

= Famille des Apocinés =

Elle donne a la Pharmacie la Scammonée de Montpellier. le Cinancum arguet, et la Noix Vomique.

le Cinancum Arguet. il Produit des Feuilles que l'on mêle avec le Semé de la Palthe, ces Feuilles sont oblongues et un Peu tant plus epaisse que le Semé Vrai. marqué de Nervure Plus Prononcée d'une Couleur d'un Vert Jaunâtre, ces Feuilles donnent au Semé Palthe l'odeur qu'on lui remarque elle Procure également a l'infusion une Couleur Plus Foncée et une Saveur Plus âcre

de la Noix Vomique = Ce sont des Graines Cornées d'une Forme Orbiculaire et Applaties assez epaisse elles Appartiennent à un Arbrisseau appellé Strychnos (Nux Vomica Originaire de l'inde ces graines sont Particulierement employées Pour Faire Perir les Rats. Mais depuis quelque Temps on en Prepare un Extrait qui a une Saveur Trés Amére et qui exige dans sa Préparation des Soins du Pharmacien Pour ne Point en être incommodé des Vapeurs, Pour Faire Usage en Pharmacie des Noix Vomiques on les Rape ou les Torrefie Pour les reduire en Poudre.

= Famille des Jasminées =

cette Famille est Peu Nombreuse) elle Fournit Beaucoup de Plantes d'Ornements mais Parmis ces Plantes quelques unes sont Utiles a la Pharmacie tels sont les Frênes qui Produisent la manne, et les olivier dont on Retire l'Huile d'olive.

Manne en Larmes — La manne est un Produit Mucoso Sucré Particulier qui est Produit Par des incisions que l'on Fait aux Frênes Appellé Fraxinus, Ornus et Rotundifolia qui Croissent dans la Calabre et en Sicile, on Distingue Particulierement trois Especes de Manne qui se récoltent a des Temps Differents, Savoir la Manne en larmes, la manne en sorte et la Manne Grasse.

La Manne en Larmes se Récolte au Commencement de la Belle Saison

Pour cet effet on fait des incisions aux Frênes ou y Place des Pailles de Riz le Suc en Coulant S'attache a ces Pailles et y Forme comme des Stalactiques on enleve ces Larmes avec Soin on les met dans des Caisses Pour être livrée au Commerce, On doit la choisir en belles larmes Bien Blanches de la Longueur a Peu près de deux a trois Pouces demis Cilindriques Pleine d'un côté et de l'autre Cristallisé de l'Autre d'une odeur Particuliere un Peu Nauseabonde d'une Saveur Fade et Sucré et en même Tems Nauseuse elle se Conserve Assez longtemps dans cet état tant qu'on la met a l'abri de l'Humidité mais lors quelle devient Ancienne elle Jaunit elle Subit un Petit Degrés de Fermentation qui la Rend Souvent acide et lui donne une Odeur d'aigre dans cet etat on ne doit Plus en Faire Usage en Pharmacie; dans les Tems que la manne en larmes etoit Rare on a cherché a l'imiter en Prenant de la manne en Sorte Commune la Fesant Fondre dans de l'eau la clarifiant a l'aide de quelques Blancs d'œuf la Fesant ensuite Evaporer Jusqu'en Concistance de miel Très epais et la laissant Cristalliser Pour en Faciliter la Cristallisation on suspend dans la liqueur des Fils Sur lesquels la manne S'attache. Pour Rendre ensuite cette manne Plus Blanche on Trempe les larmes dans la Belle manne Fondu Pour Obtenir une legere Couche Blanche, ces mannes Factices sont Très Reconnaissables les larmes sont Cilindriques legerement Perforée dans l'interieur Variant Par la Couleur Surtout lorsqu'on les Brise et on y Découvre Souvent le Fil qui a Facilité la Cristallisation cette manne a en Outre une Odeur aigre et a une Saveur Acide.

- de la Manne en Sorte =

Elle est Récoltée après la manne en larmes en Continuant les incisions Sur les Arbres qui Deviennent Plus Profondes elles Découle en Petites Larmes qui S'Attachent le Plus Souvent Sur l'écorce de l'Arbre de Maniere que quand on la Récolte il n'est Pas rare de Trouver une Partie de l'écorce adherent aux larmes, on doit la choisir en Petites larmes bien detachées Seches Blanches d'une Odeur et Saveur analogue à la manne en larmes elle est Plus Sujette que la manne en larmes a S'alterer Parcequ'elle Attire Plus

 Facilement l'Humidité de l'air elle devient alors Jaune Commence a adherer aux Doigts souvent même les Petites larmes se Pelotonne et Forme ce que l'on appelle dans la manne les Marrons, elle devient alors Très inferieure cela N'empèche Pas qu'on l'employ le Plus communement en Pharmacie.

= de la Manne Grasse =

Elle est la Derniere Récoltée, la Saison n'est Plus la même souvent Même elle est Pluvieuse on Fait aux arbres des incisions encore Plus Profondes, on laisse Couler la manne Jusqu'au Pied de l'arbre on On a Préparé des Fosses Propre a la Recevoir, si la Saison a été Favorable cette manne est Très Blanche et Contient souvent de Très Belles larmes Mais elles adherent Toujours entre elles et cette manne est Toujours Poisseuse le Plus souvent elle est Jaune Molasse. adherent Fortement aux doigts Odeur et Saveur la même, dans Beaucoup de Pharmacie on en Fait Pas Usage Cependant Pour satisfaire le Public qui Croit que la manne Grasse Purge d'avantage que les autres il Faut en avoir on a également cherché a Falsifier cette derniere Manne en Prenant ces Vielles manne qui deviennent liquide Comme des Miels Très epais y ajoutant de Vieux Miels et de Residu de Jalap mais le Pharmacien ne doit Jamais acheter de ces Vielles Manne.

Les Frenes ne sont Pas les seuls arbres Susceptibles de donner de la Manne, on récolte dans le midi de la France et Particulierement a Briançon une Petite Manne Granulée // que l'on Trouve sur les Feuilles des Mélèses en Hongrie, il existe un St Fain appellé Hedysarum alagi dont les Feuilles Fournissent également de la Manne Mr Vauquelin a decouvert de la Manne dans les Oignons Blancs Principalement, la manne est Très utile en Pharmacie elle Fait la Base des Medecines on en Prepare des Tablettes et elle entre dans Plusieurs Préparations &c.

= de l'Huile d'Olive. =

Cette Huile s'obtient des Fruits de l'olivier Espèces de Drupe on les appelle Olea Europea et ils Croissent Particulièrement en Provence, en italie et en Espagne Suivant la maniere de Travailler les olives on obtient Plusieurs Espèces d'Huile, la 1re qualité est appellée Huile Vierge s'obtient en Prenant les olives un Peu avant leur maturité les Broyant desuite entre deux meules en Prenant la Précaution de ne Pas Trop les ecraser Puis on les Soumet a la Presse dans des Sacs de Joncs dans cet etat les olives Fournissent Très Peu d'Huile, Cette Huile est Reconnaissable Par sa Couleur Verdâtre Par sa Conceistance Butireuse et Particulièrement Par sa saveur de Fruit que tout le monde n'aime Pas. l'Huile d'olive du Commerce se Prépare en récoltant les olives dans leur Parfaite maturité les entassant dans des Greniers Pendant a Peupres une 15e de Jours, ces olives Subissent une espèce de Fermentation qui detruit le Gout du Fruit et elles Fournissent une Plus grande quantité d'Huile on les ecrase legerement entre deux meules on les Soumet a la Presse et on obtient une huile qui est d'abord Trouble mais qu'on laisse deposer les Feces se Précipitent et l'huile devient Claire, on doit la choisir d'une Couleur Jaunâtre Verdâtre d'une Saveur Très douce Susceptible au moindre Froid de se Congeler. a Paris on est Sujet a la mêler avec l'Huile Blanche cette Fraude se reconnait en ajitant, l'huile d'olive Pure ne doit Pas mousser, Celle au Contraire qui est mélangée laisse appercevoir une grande Quantité de Bulle qui reste Très long temps dans cet etat et si le mélange est Trop abondant l'Hiver elle ne se Congele Pas.

La 3me Qualité d'Huile s'obtient en ecrasant Fortement les Olives de maniere a Briser les noyaux et a obtenir l'Huile de l'amande, cette Huile est reconnaissable Parce quelle est âcre au Gout on s'en sert Plus Ordinairement Comme Huile a Bruler.

la 4me qualité se Prépare Pour les Savonneries en Prenant tous les marcs et les Fesant Bouillir avec de l'Eau l'Huile Vient nager a la Surface on l'enleve avec Soin et on la Combine desuite avec la Soude et la chaux Pour Former le Savon du Commerce, l'Huile d'olive sert a la Pharmacie Pour Préparer les Onguents et les Emplatres.

= Famille des Plaqueminiers =

Cette Famille est Peu Nombreuse elle renferme Principalement un arbre Exotique dont on retire le Storax c'est un Veritable Baume que l'on extrait Par des incisions que l'on Fait a un arbre appellé Styrax Officinale qui croit Particulierement en Syrie ont a cependt. aclimaté dans le midi de la France sans qu'il Puisse donner du styrax on distingue dans le Commerce deux Sortes de Storax Savoir le Storax Calamitte et le Storax en Sorte.

Storax Calamitte — le Storax Calamitte qui est devenu très rare depuis Plusieurs années est Reconnaissable Par sa Couleur Rougeâtre comme hyacinthe. Parsemé de larme Blanche d'une Casure un Peu Vitreuse et ½ Transparente d'une Odeur Balsamique de Vanille et d'une saveur âcre et chaude =

le Storax en Sorte et Factice — Le Storax en Sorte est Beaucoup Plus Pâle. ne Contient Presque Pas de larmes il est Plus molasse son odeur est moins Suave sa saveur est a Peuprès la même c'est cette espèce que l'on Trouve Plus communmt. dans le Commerce on y rencontre aussi le Storax Factice qui se Prepare a Marseille avec toutes Sortes de résines Communes dans les quelles on y introduit la Rapure du Bois de Storax Pour lui donner a Peuprès l'odeur on donne a ce mélange une Forme de Spiral.

le Storax est employé en Pharmacie, a Préparer des Teintures, on le Fait entrer dans le Diascordium. le Baume du Commandeur. on s'en Servoit même autrefois Pour aromatiser le chocolat Pour lui Procurer une Odeur de Vanille..

= Famille des Cucurbitacées =

Suc d'elaterium — Elle Fournit a la Pharmacie le Suc d'une Plante appellée Momordica Elaterium ou autrement Extrait de Concombre sauv. Cette Famille Produit également des Coloquinthes ce sont des Fruits que l'on a rangé Parmis les Pepons ces Fruits appartiennent a une Plante appellé Cucumis Colocintis Originaire de Barbarie et que l'on

cultive actuellement dans toute la France les Bonnes Coloquinthes doivent être exotique les notres ne donnent pas de chairs elles ne Produisent que des Graines, avant que de les envoyer dans le Commerce on leur enleve l'ecorce qui est Dure et Comme ligneuse on les Fait Sécher, on doit les choisir legère la chair Bien Blanche Contenant Très Peu de Graines d'une Odeur Particulière désagréable et d'une saveur extrêmement Amère.

2em qualité L'autre Qualité est Plus Jaunâtre Pesante Contenant Beaucoup de Graines et Très Peu de chairs, la Coloquinthe est un Purgatif dont on doit se mefier, c'est où on Prépare des Trochisques Alendhat. un Vin à l'eau un Vin et on la Fait entrer dans Plusieurs Pilules Purgatives.

= Famille des Valeriannées =

Cette Petite Famille est Remarquable Par leurs Racines qui ont toutes une Odeur Forte et Desagréable et une saveur amère de ces racines on rd employ Principalement la racine de Valeriane Sauvage et le nard tique Celtique Cette dernière racine est Exotique elle Appartient au Valeriana Celtica qui Croît Principalement sur les Alpes les Pyrennées et les montagnes de la Suisse on en Fait la récolte en Automne on la Fait Sécher et on l'introduit dans le Commerce.

Cette Racine est Fibreuse quelqu'un de ses Fibres sont quelquefois Gros Comme un Tuyau de Plume ils ont au dehors une Couleur Brune ils sont Blanchâtres en dedans d'une Odeur très Aromatique et Beaucoup Plus Forte que la Valeriane Sauvage mais moins desagréable sa saveur est Amere chaude, on donne aussi à cette racine le nom de nard des Montagnes on l'employoit autrefois Beaucoup Plus qu'Aujourd'hui elle est Considerée Comme Tonique et un Excellent Febrifuge on en Preparait des Tisanes.

Famille des Rubiacées

Cette Famille est Très Nombreuse elle se Partage en Plantes indigènes et Exotiques Parmis les indigènes nous avons la Garence, la Tormentille. et les Plantes exotiques Produisent les Kinkinas. et l'ipecacuanha.

de la Garence — La Garence est une Racine Extrêmement Traçante qui est Produite Par le Rubia Teinctorium que l'on Cultive Principalement dans le Midi de la France cette racine est de la Grosseur d'un Petit Tuyau de Plume sa Couleur est Rougeâtre sa Saveur et son Odeur sont Peu sensible on la Employé en medecine Pour Guerir la rachetisme des Enfants la Medecine Veterinaire s'en sert également Pour guerir la maladie des Moutons ce qu'il y a de remarquable dans l'usage de cette racine ce que sa matiere Colorante se Fixe sur les Os les Rougis Aujourd'hui la Garance sert Plus Particulierement Pour la Teinture.

= des KinKinas =

du Gris — Ce sont des Ecorces dont on Distingue dans le Commerce Beaucoup d'Espèces mais il Faut les Rapporter à 4 Espèces Principale Savoir le KinKina Gris! le Rouge, le Jaune, et le KinKina Piton. les 3 Premieres nous Viennent Principalement du Perou le Quinquina qui est le Plus Anciennement Connu a été longtemps un Secret entre les mains des Jesuites, C'est Louis XIV. qui leur a Acheté ce Secret et la Rendu Public. le KinKina Gris est l'ecorce chinchona officinalis ce sont les Naturels du Pays qui sont chargés de Faire Par Corvées la Récolte des KinKinas et on les Appelle les Cascarilliers. Parcequ'autrefois la Cascarille était regardée Comme un KinKina. On doit choisir le KinKina Gris en Morceau bien roulé n'etant ni trop Gros, ni trop chagriné en dehors recouvert de quelques Lichens Blanchâtres d'une Cassure nette Presentant dans son interieur des Petits Points Brunâtres et Brillant d'une Saveur amere Astringente et d'une Odeur Particuliere, on doit Rejeter de l'usage Pharmaceutique Toutes les Espèces de KinKina gris qui n'approche Pas de Celle Décrite Cy Dessus.

du Rouge — Le KinKina Rouge se trouve dans le Commerce sous deux états en ecorce et en Obier. l'espece que l'on doit Préferer est le KinKina rouge en Ecorce, cette écorce est Produite Par le Chinchona oblongifolia on doit le choisir en ecorce Roulée mais Beaucoup Plus Grosse, Plus epaisse

Jaune

Piton

Que le Kinkina Gris, chagriné a sa surface recouvert également de quelques lichens d'une Cassure Filamenteuse d'une Couleur Plus Foncée en dedans qu'en dehors sa saveur est moins Amère que le quinquina Gris l'odeur doit être a Peu Prés la même, quant au Kinkina Rouge en obier il est Ordinairement Plat sans ecorce sans lichen d'une Couleur Beaucoup Plus rouge que Celui qui est en ecorce d'une Cassure Beaucoup Plus Fibreuse et d'une saveur a Peine Amère on Doit Rejetter cette espèce de
usage de la Pharmacie.

Jaune Le Kinkina Jaune. se Trouve également sous deux états en ecorce et en obier ce Kinkina est Produit Par le chinchona Cordifolia on doit Donner la Préférence a Celui en ecorce, Ces ecorces sont a Peine roulées Elles sont lisses a leur surface elles ne sont Point recouvertes de lichens sa Cassure est Peu Fibreuse sa Couleur est a Peuprés la même a l'exterieur comme a l'interieur sa saveur est trés amére et en même temps un Peu Mucilagineuse C'est le Kinkina le Plus amer de tous quant au Kinkina en obier il est en morceau Plat d'un Jaune un Peu Plus orangé d'une Cassure Fibreuse d'une saveur assez amére mais moins que le Kinkina en écorce ces deux especes sont aujourd'hui employé en Pharmacie.

Piton Quant au Kinkina Piton il Croit Particulierement a la Guadeloupe et il est le Produit Par le Chinchona Caraibea son nom de Piton lui Vient de ce que l'on le récolte sur les Montagnes les Plus Hautes qu'on Appélle Pitons ce Kinkina est encore Roulé de la Grosseur a Peu prés d'un Pouce d'une Couleur un Peu Brune en Dehors et Maculé ça et là de Taches Blanches sa Cassure est Assez unie son Odeur est Plus Forte que celle des Autres Kinkinas sa saveur est Amere mais en même temps Nauseuse c'est ce qui fait qu'on n'ose Pas l'employer. Parcequ'a la dose de deux gros il Fait Vomir. D'Aprés l'analyse que Plusieurs chimistes ont fait sur les Kinkinas ils ont Trouvé que les ecorces Contiennent un Principe Extractif soluble a l'eau Froide une substance résineuse soluble a l'Alkool. du Tanin, un Acide Particulier Combiné avec un Peu de chaux et qu'on a Appellé Kinate de chaux et Beaucoup de ligneux, On reconnait les Décoctions de Kina en ce quels ont la Propriété de Décomposer l'emetique et de Précipiter la Colle. l'usage du Kinkina est

 des Kinkinas est Très Commun on en Prépare des Boissons, un Extrait Sec et mou, un Vin, une Teinture et la Poudre.

de l'ipecacuanha

Ce sont des Racines dont on Distingue trois Especes toutes Originaire du Bresil ces trois Especes sont l'ipecacuanha-Gris, le Brun et le Blanc

L'ipecacuanha Gris est le Plus Estimé c'est la racine de la Plante appellé Gallica ipecacuanha cette racine est de la Grosseur d'une Petite Plumelle elle est Composé a l'exterieur d'une écorce très Résineuse Annellée d'un Gris Foncé en Dehors Blanchâtre en Dedans et Attaché a un Meditullium ou Corps Ligneux d'une Couleur d'un Jaune Sâle.

du Gris — On doit choisir Cette racine ni trop Grosse ni trop Petite et Pourvue Principalement de son écorce annelée son odeur est Forte Desagréable et Nauseabonde sa Saveur est Amere et Nauseuse dans sa Preparation on doit Rejetter le Corps ligneux quoiqu'il ne soit Pas sans Vertu Puisque d'Après l'Analise de Mr Henry il Peut agir a double dose.

du Brun — L'ipecacuanha Brun est la Racine d'une Plante Appellée Psycothria Emetica. Cette Racine est Souvent melé avec l'ipecacuanha Gris elle est un Peu Plus Grosse moins Annellé et Plus uniforme dans sa Cassure sa Saveur et son Odeur est Moins Forte.

du Blanc — Quant au Blanc il est le moins Estimé c'est la Racine du Viola ipecacuanha elle est Fibreuse son ecorce n'est Point Annellé elle ne se separe Point du Meditullium et ses Effets sont Bien Maindres on Pourrait Facilement remplacer Cette racine Par celle des Violettes de nos climats les Racines d'Arum, d'Azarum, sont egalement Vomitives.

L'ipecacuanha est Tres employé en Pharmacie on en Prépare la Poudre Pour Faire Vomir, on en Fait un Sirop, un Vin, une Teinture et des Pastilles.

Nommée Émetine qui — Nous devons a Mr Pelletier un Travail interressant sur cette substance qui en a Extrait le Principe Vomitif a l'etat d'extrait Sec sel delequiscent Vomitif a la dose de quelques Grains donné dans du sucre. on Verra ce Travail dans le Journal de Pharmacie 1817.

Famille des Caprifoliacées =

Cette Famille renferme tous les Arbres et Arbrisseaux dont quelques uns sont utile a la medecine, Comme le Sureau, l'hieble et les Lierres. Ce dernier Arbrisseau Porte le nom d'Hedera Helix il Croit dans toute la France mais Particulierement dans les Provinces Meridionales, on Fait usage de ces Feuilles Pour les Cautéres on Employ ces bayes a raison de leur Odeur aromatique et dans le midy de la France, les Lierres Peuvent Par incisions Produire une Resine que l'on Connoît Sous le nom de resine de lierre elle est Peu usité on la Trouve en Petit morceau Comme Glomerée d'une Couleur un Peu brunâtre d'une Odeur assez Aromatique et d'une Saveur Acre.

= 2.eme Classe. Les Personnées =

Elle Forme une Famille très Naturelle Comme également Sous le nom de Famille de Personnée, Cette Famille se rapproche Beaucoup de Celle des Labiées quelques espèces ont Comme les Labiées une Tige carrée des Feuilles apposées des Fleurs Verticellées des Etamines au nombre de Quatre dont deux grandes et deux Petites mais les Caracteres qui Font Differencier les Personnées des labiées Sont un Ovaire entier un Fruit qui est une Capsule a deux Loges renfermant toutes les Graines et enfin la Corolle qui est Composée le Plus Ordinairement de deux levres Fermées representant un Masque d'où est Venu le nom de Personnées Cette Famille donne a la Pharmacie Plusieurs Plantes indigenes officinales Comme la Scrophulaire, la Digitale, la Gratiole, et Parmis les Plantes Exotiques les Poligala Seneca de Virginie cette racine est a peu près de la Grosseur d'un Petit Tuyau de Plume d'une Couleur Brune en dehors Blanchâtre en Dedans d'une Odeur Forte et Aromatique et d'une Saveur Très Amére on l'employait en Tisane Comme un Très Bon Febrifuge dans le Temps de sa Rareté on la remplacé Par le Petit Polygala de nos climats appellé Polygala amara, Cette racine est Beaucoup Plus menue et Fibreuse d'une odeur moins Aromatique mais d'une Saveur Assez Amère.

Dans 262 cette classe on range toutes les plantes a fleurs complettes dont les corolles sont monopetales et irregulière composé d'un tube droit et deux levres ouvertes

3eme Classe Famille des Labiées =

Cette Famille est Reconnaissable par un grand nombre de caracteres les tiges sont carrées, les feuilles sont apposées les fleurs sont vertisillée la corolle est a deux levres ouvertes, on trouve le plus ordinairement 4 Etamines dont deux grandes et deux petites, il y a aussi quelques labiées qui n'ont que deux etamines, l'ovaire est toujours a quatre lobes et les fruits sont 4 gr. nues au fond du calice.

Les Labiées contiennent presque toutes de l'Huile Essentielle aussi ont elles des Odeurs plus ou moins fortes, la famille des labiées produit a la Ph.cie beaucoup de plantes indigenes qui sont toutes employées pour les eaux distillées aromatiques quelques unes sont exotiques comme le Stœcas arabique et le Dictame de Crête.

Du Stœcas Arabique —

Le Stœcas Arabique est une Espèce de chaton composé d'une grande quantité de fleurs de couleur pourpre qui sont rangées autour d'un axe commun. Ces fleurs appartiennent a une Espèce de Lavande appellé lavandula stœcas qui est originaire d'Afrique et que l'on a aclimaté dans le midi de la France on doit les choisir en fleurs bien entiere d'une belle couleur pourpre d'une odeur trés aromatique et d'une saveur chaude, ces fleurs quand elles sont trop vielles sont sujettes a être attaquées par les insectes. elles se detachent pour lors de l'Axe commun. et perdent beaucoup de leur odeur on s'en sert en Pharmacie pour préparer le sirop simple et composé de Stœcas.

Le Dictam de Crête est une autre Labiée originaire des isles de l'Archipel et particulierement de l'isle de Crête on l'appelle.

Origanum Dictamnus cette Plante s'est acclimatée dans le midi de la France mais on donne encore la preference au Dictam qui nous vient des isles de l'Archipel on le trouve dans le commerce en petite botte composée des tiges de la plante et accompagnée des feuilles. et des fleurs, le pharmacien doit monder le Dictame et ne prendre que les feuilles et les fleurs, les feuilles sont rondes epaisses blanchâtres recouvertes d'un duvet trés epais d'une odeur suave les fleurs que l'on peut egalement employer sont de couleur pourpre. le Dictame est employé dans la Confection d'Hyacinthe. et dans d'autres Préparations.

= 4.eme Classe Famille des Cruciféres =

Elle ne Produit a la Pharmacie que toutes Plantes indigénes qui Jouissent Presque toutes de la Propriété Anti-scorbutique cette Famille est reconnaissable Par ses Tiges herbacées Par ses Feuilles Alternes, Par ses Fleurs Composées d'un Calix a 4 Feuilles et 4 Petales Disposées en Croix de six Etamines dont 4 G.des et deux Petites et d'un Fruit appellé Siliques ou Semente toutes les Cruciferes ont une Saveur Piquante, Plusieurs d'entre elles Contiennent de l'Huile Essentielle Comme le Raifort, les Graines de Moutarde, d'après l'Analyse chimique on Sait qu'elles Contiennent toutes du Soufre et quelque Peuvent Passer a la Fermentation Putride =

= 5.eme Classe Famille des Rosacées =
x des Papaveracées.

Cette Famille est Reconnaissable Par son Suc qui est Jaune ou Blanc ses Feuilles sont Alternes, ses Fleurs sont Composées d'un Calix Caduque a 4 Feuilles, de 4 Petales d'un Grand nombre d'etamines et d'un Fruit qui est une Capsule Couronnée Par le Stigmate qui Cessile et Persistant cette Petite Famille est Très utile a la Pharmacie elle Fournit Beaucoup de Plantes Medecinales mais entre autre le Pavot qui est Originaire de l'Orient que l'on Cultive dans toute l'Egypte et dont on retire l'opium Ce Pavot Porte le Nom de Papaver Somniferum cette Plante s'est acclimatée en France sans quelle Puisse Fournir l'opium, cependant l'extrait qu'on obtient de cette Plante n'est Pas sans Vertu on Peut l'employer comme Calmant mais a Plus Forte dose.

Quant a l'Opium on l'extrait de deux manieres Soit en Fesant des incisions aux Capsules des Pavots et Fesant dessecher le Suc qui en découle On Obtient un Extrait qui est Très Précieux Pour les Habitans du Pays Les Turcs s'en Servent Pour renouveller leur Force et leur donner de l'energie aussi cet extrait ne se trouve Pas dans le Commerce les anciens l'Appelloient du Meconium a Cause de sa Couleur, on est Pas encore d'Accord sur la maniere d'extraire l'opium du Commerce, les uns Pretendent qu'on l'Obtient Par des incisions Faites a toute la Plante et le Suc est evaporé a un Feu très doux Jusqu'en Canciftance d'extrait les autres Pretendent que l'on Prepare l'opium Par la Décoction de toute la Plante excepté la Capsule, on Fait evaporer cette Décoction Jusqu'en Canciftance

d'Extrait et sur la fin de l'évaporation on y ajoute les capsules broyées qui donne à l'extrait cette odeur forte et vireuse qu'on lui connoît. dans l'un ou l'autre cas on donne de la consistance a cet extrait en le roulant dans des graines de patience et on lui donne la forme de pain à peu près orbiculaire que l'on termine à envelopper dans des feuilles de pavot.

Choix — On doit choisir l'opium en pain très dur d'une cassure assez nette et unie d'une couleur brune foncée particulièrement d'une odeur forte et nauséabonde et d'une saveur âcre et amère.

D'après l'analyse qu'elles chimistes ont fait de l'opium et principalement

Analyse — Mr Derosne il a trouvé que l'opium était composé d'un principe extractif soluble dans l'eau d'un principe résineux analogue au gluten de la farine d'un peu d'huile essentielle et d'un sel particulier qui a la propriété de tuer les animaux à la dose de 2 grains.

En outre l'opium contient comme substance étrangère des graines de patience des feuilles de pavot et des débris de capsules.

L'opium est un médicament très employé en pharmacie on en prépare l'extrait aqueux d'opium, au vin appellé laudanum solide un vin composé et on le fait entrer dans une grande quantité de préparations pharmaceutiques.

= Famille des Renonculacées =

Cette famille est très remarquable par la grande quantité de plantes vénéneuses quelles renferme elles ont toute une saveur âcre et caustique. Elles produisent une grande quantité de plante des quel on peut employer à l'extérieur et jamais à l'intérieur, parmis les plantes exotiques que cette famille renferme on peut compter les hellebores, le staphisaigre et les pivoines.

Des Hellebores — **de l'Hellebore.** est la racine d'une plante appellé Helleborus Niger qui fait l'ornement des montagnes de la Suisse, des Alpes et des Pyrenées. Cette plante se cultive cependant dans les jardins ou elle est considerée comme plante d'ornement elle a la propriété de fleurir dès le mois de fevrier on récolte la R. d'hellebore en automne. On en distingue de deux espèces, le noir et le blanc, ce dernier appartient a une autre plante que nous verrons par la suite =

Le Noir est une Racine Fibreuse ayant un Collet dont les Fibres Partent d'uns d'un Même Coté elles ont une Couleur Noiratre, en Dehors, d'un Blanc sale en Dedans d'une Odeur Forte et Piquante Susceptible de Faire éternuer et d'une Saveur Acre et chaude on s'en sert a l'exterieur Comme Sternutatoire et dans l'interieur Comme un Purgatif Violent on en Prépare en Pharmacie la Poudre l'extrait au Vin d'Hongrie lequel extrait Fait la Base des Pilules de Backer.

le Staphisaigre. C'est une Graine au Nombre des Semences Particulaires qui Appartient a la Plante Appellée Delphinium Staphisagria Plante que l'on Cultive dans le Midi de la France, les graines de Staphisaigres sont Triangulaires chagrinées sur leur Surface d'une Couleur Gris Foncée en dehors, d'un Blanc sale en Dedans et Trés Huileuse elle ont une Odeur Fort Désagreable, et une Saveur Acre et Caustique on en Prépare Principalement la Poudre contre la Vermine.

de la Pivoine. est une Plante Originaire de la Suisse et que l'on Cultive Actuellement en France elle Porte le Nom de Peonia officinalis On Distinguoit autrefois la Pivoine mâle et Femelle mais d'apres l'inspection des Fleurs elles sont toutes deux Hermaphrodites on Employe de la Pivoine les Racines, les Fleurs et les Graines, Parmis les Racines de Pivoine on Distingue la Racine de Pivoine mâle d'Avec la Femelle, la R. mâle est charnue cilindrique de la grosseur du Doigt d'une Couleur Plus Brune en Dehors et Blanchâtre en dedans d'une Odeur Forte aromatiq et d'une Saveur Amére: la R. Femelle ressemble a un Petit Navet Terminé en Fuseau deux deux Cotés d'une Coleur en Dehors d'un Gris Jaunatre Blanchâtre en Dedans d'une Odeur et d'une Saveur moins Forte que la Pivoine Mâle ces Racines sont employées comme Antispasmodique et entre dans la Poudre de Carignan, on en Prépare également un Extrait et un Sirop.

les Fleurs sont Rouges et on Employ de Préference celles qui sont doubles dans les Jardins Par la Culture elles n'ont Presque Pas d'odeur ni de saveur on en Prepare avec le Sirop de Pivoine Simple.

les Graines sont Rondes de la Grosseur d'un Pois, d'une Couleur rouge avant leur Maturité et devenant ensuite Noire on s'en sert Particulierement Pour Faire des Colliers que l'on Suspend au cols des enfants comme amulette Pour empêcher les convulsions =

= Famille des Guttiferes =

Cette Petit Famille est Entierement exotique elle Produit un suc jaunâtre Rouge qui est Extrêmement amer et Acre et duquel on retire la Gomme Gutte

de la Gomme Gutte est un Extracto Resineux que l'on extrait d'une Plante Appellée Cambogia Gutta cette Gomme Gutte se trouve dans le Commerce en morceaux d'un Jaune Rougeatre d'une Cassure Vitreuse d'une Odeur Particuliere d'une Saveur âcre et Amere c'est un Purgatif Drastique dont il faut se méfier elle est en Partie Soluble dans l'eau Aussi Prepare t on l'extrait Aqueux de Gomme Gutte qui entre dans les Pilules Hydragogues de Bontius, on Peut egalement Obtenir un Extrait Résineux Soluble dans l'Alcool, cette Gomme Gutte est en même temps employé dans les Arts Pour la Peinture.

= Famille des Citronniers =

Cette Famille est Trés nombreuse elle est Composée de tous arbres etrangers. le Citronier et l'Orangèr Produisent les Premiers ses Fruits le 2eme ses Fleurs et ses Fruits On Rapporte a cette Famille l'arbre qui Porte le Thé et Qu'on Appelle Thea Bohea qui croit Particulierement en chine ce sont les Feuilles de cette arbre que l'on employ Principalement aprés les avoir Fait Subir une Préparation qui conciste a les Faire Sécher sur des Plaques de Metal chauffé il en résulte que ces Feuilles se Contournent sur elles même et c'est ainsi qu'on les Vend dans le Commerce on en Distingue Principalement deux Espéces savoir le Thé Vert et le Thé Hiswin.

le Thé Vert est en Feuilles Plus Grosses moins roulées d'une Couleur d'un Vert Brun, d'une Odeur Herbacée legére et d'une Saveur Assez agréable mais un Peu Astringente il faut le choisir en Feuilles les Plus entieres et ne Contenant Pas de Poussiere.

le Thé Hiswin = est en Feuilles Plus Petites mieux Roulées Plus entierres d'une Couleur d'un Vert Blanchâtre d'une Odeur Plus suave et d'une Saveur Plus agréable mais Toujours Astringente cette derniere Qualité est la Plus Estimée on Fait usage du Thé comme Boisson on le regarde comme Stomachique et aidant la Digestion on rapporte encore à la Famille des citroniers deux arbres etrangers dont l'un Fournit la canelle Blanche, et l'autre l'ecorce de Winter.

La Canelle Blanche = Est l'ecorce d'un Arbre appellé Canella Alba cette canelle est en Grosse ecorce Epaisse Peu Roulé d'un Blanc Salé d'une Odeur et d'une Saveur Aromatique mais epicée approchant d'un mélange de Canelle de Gerofle et de Poivre cette canelle est Très Peu usité en Pharmacie et Surtout depuis que l'on Connoit l'ecorce de Winter, Cette ecorce nous a été Apportée Par un Anglais nommé Winter qui s'en est Servi de Suite Pour Guerir du Scorbut les Hommes de son Equipage delà est Venu le nom que l'on a donné a l'Arbre qui Produit cette Ecorce on la Appellé Winterania Canella cette ecorce est de la Grosseur du Pouce elle est Roulé Bien moins epaisse que la Canelle Blanche d'une Couleur d'un Jaune Griseâtre d'une Odeur Aromatique mais moins Forte que la Canelle Blanche et d'une Saveur Amere chaude Aromatique dans le Commencement de son Usage on l'employoit Principalement Contre les Dissenteries =

= Famille des Malvacées =

Cette Famille se Partage entre des Plantes indigenes et des Arbres Exotiques les Plantes indigenes Sont toutes employées Comme emollientes et Adoucissantes Parmis les Arbres Exotiques nous avons celui qui Fournit le Cacaö qu'on a appellé Teobrama Cacao arbre qui crait dans l'Amerique Meridionale et Principalement Originaire du Mexique et que l'on a Cultivé en Beaucoup d'endroit de l'amerique Meridionale

On Distingue dans le Commerce Beaucoup d'especes de cacaö mais il Faut les rapporter a trois especes Principale Savoir le cacaö des isles le Caracque et le Berbiche Ces cacaö sont des Graines Contenues a Peupres au Nombre de Trente dans une Capsule attaché a l'Arbre.

le Cacaö des isles - est le Plus Petit il a une Forme Oblongue et Applatis son ecorce est lisse mince Rougeâtre d'une Odeur très Aromatique le Grain est d'un Rouge Plus Foncé Tirant sur le Brun et Comme Vernisse sa Saveur est Grasse mais en même temps laissant dans la Bouche une acreté Desagréable C'est Ce cacaö qui Fournit le Plus d'Huile.

le Cacaö Caracque est Plus gros d'une Forme obrondie son Ecorce est Grisâtre Plus epaisse que celle du Cacaö des isles un Peu cidé a sa Surface n'ayant Presque Pas d'odeur, le grain est d'un Brun très Foncé d'une Saveur Séche mais Beaucoup Plus douce que le Cacaö des isles Ce cacaö Serait Beaucoup moins Desagréable s'il n'etait Pas sujet a être moisir cet inconvenient Provient de ce qu'on lui Fait Subir une Operation appellée Terrage -

 qui Conciste a Entasser le Cacaö dans une Fosse Faite dans la Terre et là les laisser Pendant une 15.ne de Jours le Cacaö y Subit une Fermentation qui Detruit le Principe âcre mais qui est Cause de cette Muilissure.

le Cacaö Barbiche. Tient le milieu Pour la Grosseur entre le cacaö des isles et le Caracque il a également une Couleur moins Grise le Grain est Brunâtre il Conserve dans Sa Saveur un Peu d'Acreté mais moins forte que celui des isles et il a l'Avantage sur le caracque en ce qu'il n'est Pas Moisit aussi quelque Fabricant de chocolat le Préfère au Caracque d'autre Fabricant le mêle avec les deux autres Parties.

L'usage du cacaö est Particulièrement Pour le Chocolat Cependt. On retire du Cacaö des isles une huile Butireuse appellée Beurre de cacaö que l'on Emploïe en Pharmacie Comme Pectoral et adoucissant.

Après les Malvacées il ~~existe~~ Trois Autres Petites Familles Tres Peu Nombreuse ne Contenant que des Plantes Exotiques dont quelques unes donnent a la Pharmacie l'Anis étoilé, la Racine de Preirabrava et la Coque du Levant.

l'Anis Etoilé = est un Fruit Formé Par la Reunion de Plusieurs Petites Coques en Forme d'etoile Ce Fruit Appartient a un Arbre appelle **Illicium Anisatum** Originaire de la Chine on en Fait la récolte et on l'envoy dans le Commerce on doit choisir l'anis étoilé n'etant Pas brisé ni trop Sec Contenant dans chaque Coque une Petite Graine Reluisante accompagné d'Huile Essentielle ce Fruit est très Aromatique et d'une Saveur très chaude et même âcre c'est Pourquoi Pour les liqueurs on doit en Employer une très Petite Quantité Son odeur approche de celle de l'Anis mais Plus agréable et Plus aromatique du reste l'anis étoilé est Peu usité en Pharmacie on lui donne Egalement le nom de Badiane.

Racine de Pareirabrava Cette racine est charnue de la Grosseur Presque du Bras Composée de Fibres Très lache d'une Couleur brune en dehors. Blanchêatre en Dedans n'ayant Point d'odeur et d'une Saveur légèrement amere, avant que d'en Faire Usage on est obligé de la couper très menu on S'en Sert Pour Préparer les Tisanes aperitives

appelle Cissampelos Pareira

La Coque du levant Ce sont des Petits Fruits d'une Forme ronde de la Grosseur d'un gros. Pois Appartenant a un Arbre Appellé Menispermum Cocculus Originaire du Levant ces Fruits ont une Couleur Griseâtre ils sont léger Contiennent dans l'interieur quelques Graines sa nature est sèche on la reduit assez Facilement en Poudre les Fruits Contiennent un Principe âcre et deletere et surtout Pour les Poissons on la Rangé en Pharmacie au Nombre des Graines Pediculaires Soit qu'on l'employ isolement soit qu'on la Reunit aux deux autres.

= Famille des Rutacées =

On Trouve dans cette Famille des arbres Exotiques qui donnent a la Phcie le Bois de Gayac, le Bois de Sucinam et l'ecorce de Simarouba =

Le Bois de Gayac. Est le Seul Bois Sudorifique Puisque les autres sont des Racines il est Produit Par un grand arbre qui croit dans l'Amerique Meridionale et qu'on a Appellé Guajacum Sanctum cet Arbre est Très Utile dans les arts son Bois sert a Faire des meubles, des Pilons, des Mortiers et Autres Ustensils Par rapport a la Pharmacie il Produit son Bois son ecorce et une Resine, on employ le Bois qu'autant qu'il a été Rapé, la Rapure de Gayac a une Couleur Grisâtre d'une odeur Particuliere assez aromatique d'une Saveur amère et d'une Certaine Pesanteur, il ne Faut Pas la Confondre avec la Rapure de Buis qui est Toujours Jaunâtre d'une Odeur desagréable et d'une Saveur Plus amère et âcre et Plus legère son ecorce est assez epaisse d'une Couleur Brune Pesante d'une Cassure nette et Très Resineuse c'est d'elle qu'on Extrait la Resine de Gayac Factice, on Distingue deux Sortes de Resine de Gayac la Resine Naturelle est extraite Par des incisions qu'on Fait a l'arbre elle est Reconnaissable en ce qu'elle est en morceau Beaucoup Plus Petit comme Granulés et melé de Beaucoup d'impureté on Donne la Preference a la Resine Artificielle que l'on obtient de l'ecorce digerée dans l'Alcool comme on Fait celle de Jalap Cette Resine est Plus Pure elle ne Contient Pas de Corps etrangers elle est en morceaux Beaucoup Plus gros sa Couleur est d'un Vert de Bouteille d'une Cassure Vitreuse et Transparente Fournissant une Poudre d'un Vert jaunâtre son Odeur est Aromatique sa Saveur est Acre. toutes les Parties du Gayac sont employés comme Sudorifique et en même temps comme Odontalgique on en Prepare l'eau de Vie de Gayac la Teinture et le Bois dans la Tisane et le Sirup Sudorifique.

le Bois de Surinam. appartient a un Arbre appellé Quassia
Amara qui Croît dans les isles Moluques et Particulierement a Surinam
ce Bois se Trouve dans le Commerce en Petite Buche de la Grosseur a Peu près
du Bras recouverte d'une ecorce legere un Peu Grisâtre et le Bois est
Blanc Composé de Fibres assez laches ce Bois est legèr n'a Point d'odeur
mais il a une Saveur Extremement ~~amere~~ on en Prepare un Extrait des
Boissons une Poudre etc.

Le Simarouba = est une Ecorce qui est Produite egalement
Par un Quassia appellé Quassia Simarouba on croit que c'est l'ecorce
de la Racine elle est Epaisse un Peu Brunâtre composée de Fibres
lâches susceptibles de se Ployer en Differents sens son odeur est Peu
sensible mais sa saveur est Amere et en même temps Astringente
on en Fait un Grand usage dans les Dissenteries on en Prepare un
Extrait une Poudre et une Décoction.

Famille des Myrthes =

Cette Famille est Composée de Toutes Plantes Exotiques et en même
Temps Aromatique cependant quelqu'unes se sont Acclimatées dans
nos Pays Particulierement le Grenadier dont on Fait usage en Pharmacie
des Fleurs doubles appellées Balaustes ces Fleurs sont Rougeâtres ayant
un calix Très epais a cinq divisions renfermant dans son interieure un
grand nombre de Petales, ces Fleurs n'ont Pas d'odeur mais elles ont une
saveur Fortement Astringente et on les employ dans les Gargarismes
les Grenadiers a Fleurs double ne donnent Pas de Fruits, la Grenade
est Produite Par les Grenadiers a Fleurs Simple Punica Granatum
son suc est d'une Acidité agréable il est Rougeâtre et on l'employ
Pour Faire le Sirop de Grenade l'ecorce du Fruit est Dure epaisse
on la Fait sécher et on l'employ en Pharmacie Comme Astringent
on lui donne le nom de Malicorium, il Faut Rapporter a la même
Famille un arbre, Très Precieux Appellé Cariophillus Aromaticus
Originaire des Isles Moluques et Particulierement a Borneo
Sumatra on l'a ensuite Transporté a Cayenne et dans Beaucoup
d'isles Anglaises cet Arbre nous Fournit = -

- les Gerofles. ce sont les Boutons des Fleurs non Developpées que
l'on Récolte en mettant des Draps sous l'Arbre et Fesant Tomber

Dessus les Boutons de Fleurs a l'aide de Gaule on les Fait ensuite Sécher dans des Fours, ils se trouvent dans le Commerce deux Espèces de Gerofle le Gerofle d'Hollande et le Gerofle Anglais celui de Hollande est le Plus Gros le mieux Nouri d'une Couleur Plus Brune Plus Lourd Suintant l'Huile lorsqu'on le Presse entre les Doigts.
le Gerofle anglais est Plus Petit Plus leger Plus Sec d'une Couleur d'un Rouge Brun donnant Très Peu d'Huile Essentielle ces deux Espèces de Gerofle ont une Odeur Forte Aromatique et une Saveur très chaude et même un Peu Caustique on Doit Generalement les choisir entier muni de leur Petite Tête n'etant Pas trop Sec et ne Se Reduisant Pas très Facilement en Poudre les Gerofles servent dans les Cuisines et dans la Pharmacie on en Extrait de l'Huile Essentielle et ils entrent dans un grand nombre de Prèparations Pharmaceutiques,

= Famille des Thérebintacées =

elle se Trouve Reunie dans la Methode de Tournefort dans la Famille des Amantassée elle Produit Beaucoup d'Arbres Etrangers qui donne a la Phcie la Resine Elemy, le Baume de l'Amecque. le Baume du Perou, le Baume de Tolu. et l'ecorce d'Angustura.

la Resine Elemy. Appellé improprement Gomme est extraite Par des incisions que l'on Fait a un Arbre appellé Amyris Elemifera qui Croit en Egypte et dans Plusieurs Parties de l'Afrique Cette resine Se trouve dans le Commerce Sous deux états en Grosses Masses et en Petites Masses enfermées dans des Roseaux, on donnoit autrefois la Préference a celle enfermée dans des Roseaux mais depuis qu'elle est devenue Rare et qu'on la Falsifie avec le Galipot on Prefere Aujourd'hui celle en masse On doit la choisir d'un Jaune Verdâtre d'une Conciftance un Peu Ferme d'une Cassure Assez Transparente d'une Odeur Aromatique approchant de celle de l'Anis Etoilé Contenant Par Consequent de l'Huile Essentielle quand elle est mêlée au Galipot elle devient Blanchâtre et Presque Opaque Son Odeur est Bien moins Forte on l'employ Principalement dans les ongts et Surtout dans le Baume d'Arcæus.

le Baume de Lamecque est un Faux Baume Puisqu'il ne Contient Point d'Acide Benzoïque ce Baume est Très Precieux et Fort Rare les Orientaux S'en Servent Pour se Parfumer. on le Retire Par incisions

272. d'un Arbre Appellé Amyris Oppo: Balsamum. cet arbre est Cultivé dans les Jardins des Gds Seigneurs il est Deffendu au Simple Particulier d'en avoir chez eux, il est le Signe de la Haute Noblesse, il en résulte qu'il est Trés Rare. le Baume de la mecque doit se Trouver dans le Comm enfermé dans des Bouteilles cachettées, il est d'une Couleur Blanchâtre Toujours un Peu Trouble liquide d'une Odeur Trés Approchant d'un Mélange de Citron et de Romarin d'une Saveur âcre et Chaude Contenant de l'Huile Essentielle il doit être assez liquide Pour qu'en laissant Tomb. une Goutte Sur un Verre d'eau elle s'etende de suite et Recouvre la Surface de l'eau, on Pretend que c'est un moyen de Reconnaître s'il a été Falsifié, on le Remplace dans le Commerce Par le Baume du Canada que l'on aromatise de quelques Gouttes d'Huile Essentielle de Citron et de Romarin, le Baume de la mecque sert Particulie dans des Pommades Pour les Aromatiser. le Même Arbre donne à la Pharmacie deux autres Productions l'une qu'on Appelle Carpo Balsamum, et l'autre Xylo Balsamum. la 1re en est le Fruit il ressemble à des Petits Pois il est d'une Couleur Brune et d'une odeur Trés Aromatique. elle est assez commune dans le Commerce, mais le Xylo Balsam est Fort rare ce sont des Petites Buchettes d'une Couleur Brune Recouverte d'une substance resineuse d'une Odeur de Baume de la mecque le Carpo et le Xylo Balsamum entre dans la Thériaque.

le Baume de Tolu. est un Veritable Baume susceptible de Fournir de l'Acide Benzoïque on l'obtient Par incisions Faites à un arbre Appellé Tolluifera Balsamum qui croît dans la Province de Tolu Voisine de celle du Perou dans l'Amerique Meridional on reçoit ce Baume dans des Calbasses et lorsqu'elles sont Pleines on les Fermes avec des Tiges de Maïs.

Les Calbasses qui renferment le Baume de Tolu sont étroites et longues ce Baume se Distingue de Celui du Perou en ce qu'il est Blanchâtre d'une Odeur Plus douce et d'une Saveur moins âcre aussi l'employ t on de Préference interieurement on en Prepare un Sirop et des Tablettes, le Pharmacien ne doit Jamais Faire Usage du Baume de Tolu en Masse Parcequ'on doit s'attendre que c'est une Falsification.

le Baume du Perou.

Est également un Vrai Baume que l'on Extrait de Même Par incisions d'un Arbre Appellé Myroxillum Peruiferum qui Croit au Perou, on Reçoit également ce Baume dans des Calbasses Fermées avec des Tiges de maïs, mais ces Calbasses sont Plus grosses et Forme Rondes. le Baume du Perou se Reconnoit a sa Couleur Rougeâtre a son odeur Plus Forte et Plus Aromatique et a sa saveur âcre et Caustique on en trouve de deux sortes dans le Commerce, le Baume du Perou Sec et le Baume du Perou liquide, on doit donner la Preference au Baume du Perou en Coque et ne Pas Faire usage de celui qui est en masse quant au Baume du Perou liquide il Paroit qu'on le Prepare dans le Pays en Fesant Bouillir dans des Cucurbites les Debris et Copaux de l'Arbre le Baume Vient a la Surface de l'eau on l'enleve avec Soin et on l'enferme dans des Bouteilles. ce Baume est Noir en Masse mais lorsqu'on le Regarde avec Attention il est d'un Rouge Hyacinthe Foncé son Odeur est Très Suave mais sa Saveur est Acre Caustique on l'employ a l'exterieur il est Très Propre a consolider les Plaies on Prépare avec le Baume du Perou des Teintures a l'Alcool et il entre dans quelques Préparations Pharmaceutiques

l'Ecorce d'Angustura

= est Appellé Brucea Ferruginea du Nom de celui qui a le 1er Decouvert cette ecorce l'Arbre Croit Principalement dans l'Abissinie cette écorce est mince Peu Roulée d'une Couleur Gris de Fer n'etant Pas Rugeuse a sa surface n'etant Pas recouverte de lichen d'une Odeur un Peu aromatique d'une Saveur extrémement amére sans être Astringente on a Voulu la Faire Servir en Place du quinquina mais d'apres l'Analyse de Mr Henry il a Trouvé qu'elle ne Pouvait Pas Remplacer le quinquina et Depuis on l'a Entierement Oublié Cependant quelque Medecin en Font encore Usage en Décoction Comme Amére et Tonique. Voyez le Journal de Phcie de 1817 Vous Trouverez un Travail Concernant la Difference des Variétés d'Angustura, Sur son Principe Veneneux que contient la Fausse Par Mr Planche.

= Famille des Noirpruns =

On Rapporte a cette Famille un Arbre Originaire de la Syrie et qui s'est acclimaté dans le Midi de la France et qu'on appelle Ziziphus sativa ou autrement le Jujubier son Fruit est au Nombre des Fruits Pectoraux on en Fait la récolte

 un Peu avant leur Maturité on les fait Tomber sur des Toiles et on les fait Sécher au Soleil jusqu'à ce que ces Fruits Commencent à se Crisper un Peu on les introduit de Suite dans des Caisses Pour les livrer au Commerce on Doit les choisir Frais Bien Nourri d'un Beau Rouge en Dehors Blanchâtre en Dedans d'une legère Odeur et d'une Saveur Douceâtre et un Peu Sucrée lorsque ces Fruits deviennent anciens ils se Dessèchent et se Crispe d'Avantage, les Droguistes cherchent à leur rendre leur Première Fraîcheur en les Frottant Pendant quelque Tems dans des linges Mouillés mais ceci devient inutile les Jujubes n'en Sont Pas moins secs d'une Saveur Acide et d'une Odeur Souvent de Moisi on en fait un grand usage en Pharmacie Pour les Tisanes Pectorales, le Sirop Pectoral, et la Pâte de Jujubes.

6ème Classe. des Ombellifères =

Cette Famille est Reconnaissable Par un Grand Nombre de caractères ses Tiges Sont Generalement Herbacées ses Feuilles Sont Plus communement Alternes ayant à leur Base un Petiole qui se Dilate et Forme Comme une Espece de Gaine, ses Fleurs Sont Disposées en Ombelle c'est à dire que les Pedoncules Partent d'un Point Commun de la Tige et Vont en Divergeant comme le Rayon d'un Parassol arrivant tous à la même Hauteur ces Fleurs Sont munies à la Base d'une Rangée de Foliole appellé Collerette ou involucre, chaque Fleur est Composée d'un calice à cinq Divisions d'une Corole à cinq Pétales de cinq Etamines et de deux Pistils qui Deviennent après la Fécondation deux Fruits accollés l'un à l'autre.

les Ombellifères Sont en Outre Remarquable Parceque Plusieurs d'entre elles Sont lactescente et Fournissent dans les Pays chauds des Gommes Resines Plusieurs d'entre elles Sont Très Veneneuse d'autres Sont Aromatiques Contenant de l'Huile Essentielle et Particulierement dans les Tuniques de leur Graine, nous Allons nous Occuper des Ombellifères qui donnent à la Pharmacie les Gommes Resines Appellées Gomme Ammoniaque. Bdellium Galbanum, Sagapenum, Myrrhe, Oppopanax et Assafoetida

de la Gomme Resine Ammoniaque.

On ne Connaît Pas la Plante qui Produit la Gomme Ammoniaque on Croît que c'est une Ombellifère Parcequ'on Trouve dans la Gomme Ammoniaque une Sorte

de Graine qui Appartient a cette Famille tout ce que l'on sait c'est que la Plante Croit en Syrie en Ammonie et dans Plusieurs Parties d'Afrique et qu'on Obtient cette Gomme Resine Par des incisions faites a la Plante, le suc qui en Découle est Évaporé Spontanement Par la Chaleur du Soleil on en trouve dans le Commerce de deux Qualités la Gomme en larmes et la Gomme en Sorte

La Gomme en larmes est en Petits Morceaux Detachés d'une Forme oblongue Jaunâtre en Dehors Blanchâtre en Dedans assez seche d'une cassure opaque d'une Odeur Forte un Peu Alliacée d'une saveur Acre et Amere Blanchissant la Salive lorsqu'on la mache cette qualité est Reservée Pour Prendre interieurement Elle se reduit assez Facilement en Poudre on en forme des Pilules une Teinture et on la Fait entrer dans Plusieurs Medicaments Composés.

la Gomme Ammoniaque en Sorte est en Masse un Peu Molasse d'un Fond Jaunâtre Parsemée de larmes Blanches mêlé d'impuretés se Reduisant Difficilement en Poudre c'est Pourquoi on la Purifie en la Dissolvant dans du Vinaigre ou en Fesant un Extrait, cette derniere est Reservée Pour les emplatres en Raison de son Odeur qui est Beaucoup Plus Forte.

du Bdellium

= On ne Connait non Plus la Plante qui Produit cette Gomme Resine on croit qu'elle Croit dans le Pays ou l'on trouve la Gomme Arabique et la Myrrhe Puisqu'on mele ce Bdellium avec ces Substances; cette Gomme Resine est Reconnaissable Par sa Forme ronde Mamelonée d'une Consistance Assez sèche d'une Couleur un Peu Brune en Dehors Blanchatre en Dedans. d'une Cassure Opaque d'une Odeur Peu Forte a moins qu'on ne l'echauffe d'une Saveur âcre et Amére On Fait entrer le Bdellium dans les Emplatres.

du Galbanum.

on Connait la Plante qui Fournit cette Gomme Elle est Appellé Bubum Galbanum on la Dit Originaire du Cap on la Cultive en Afrique cette Gomme Resine nous Vient en Masse Plus ou Moins Molasse d'une Couleur d'un Blanc sale d'une Odeur Fortement Alliacée et d'une Saveur acre et Chaude elle se Reduit Difficilement en Poudre elle est entierement Opaque on l'employ dans les Emplatres on la Fait Prendre Aussi interieurement dans des Medicaments Composés Comme dans l'Electuaire Diascordium.

296. **du Sagapenum** = on ne connoît pas la plante qui produit cette gomme on sait qu'elle croit en Afrique cette gomme resine se distingue du Galbanum en ce qu'elle est un peu plus seche d'une couleur plus foncée et même un peu rougeâtre d'une odeur beaucoup plus forte et d'une saveur plus âcre d'après l'analyse que mr Pelletier a fait de ces gommes resines elles contiennent l'une et l'autre de l'huile essentielle celle du Galbanum est bleu et celle du Sagapenum est rougeâtre.

de l'opopanax = cette resine est extraite par incisions d'une plante appellé pastinaca oppopanax originaire de la sicile et que l'on cultive principalement en syrie cette gomme résine est toujours en larmes detachés d'une couleur jaune foncé blanchâtre en dedans assez seche se reduisant facilement en poudre d'une odeur aromatique approchant de celle du panais n'etant nullement alliacée d'une saveur âcre et amére on la fait entrer dans certain emplatre on en fait aussi usage interieurement dans quelques medicaments composés =

de l'Assafœtida = cette gomme resine est produite par une ferulacée appellé ferula assafœtida qui croit en perse et dans l'inde le jour qu'on en fait la récolte est une jour de fête pour les habitans du pays on commence par faire des incisions au collet de la racine le suc qui en découle se desseche sur la plante et on vient quelques jours après ramasser ce suc qui est très estimé des persans ils l'appellent dans leur langage mangé des dieux et toute la journée ils mangent de cette gomme resine pour facilliter la dijestion et comme putride, on la trouve dans le commerce sous deux états, l'Assafœtida en larmes, et qui est en sorte. la 1re est en masse assez sèche d'une couleur un peu rougeâtre et parsemée de larmes blanchâtre d'une odeur fortement alliacée et d'une saveur âcre et chaude ne contenant pas d'impureté. celle qui est en sorte est en masse plus mulasse d'une couleur d'un rouge sale contenant peu de larmes mélé d'impureté d'une odeur également alliacée cette derniere est destinée particulierement pour les chevaux et employé pour la medecine veterinaire

l'Assafœtida en larmes est Réservée comme Medicament dans la Pharmacie on la Fait entrer dans les Pilules de Fuller, l'odeur de cette Gomme Résine est due a l'Huile Essentielle qu'elle Contient =

de la Myrrhe =

on n'est Pas Sûr du nom de la Plante qui Fournit cette Gomme Résine on Presume que c'est une Ferulacée elle Croit en Syrie et Plusieurs endroits de l'Afrique la Myrrhe se trouve dans le Commerce en Morceaux detachés d'une Forme Arrondie et Mamelonée Ressemblant au Bdellium mais elle en Differe en ce qu'elle est Plus Rougeatre en Dehors Jaunâtre en Dedans d'une Cassure Seche Transparente Comme Onguiculé se Reduisant Très Facilement en Poudre d'une Odeur Aromatique assez agréable et d'une Saveur âcre et Amere elle est un Peu Soluble dans l'eau ce qui la Fait Regarder Comme un Extracto-Resineux on en Fait egalement une Teinture a l'alkool, on la Fait entrer dans un grand Nombre de Medicaments, il Faut se Mefier de la Myrrhe du Commerce Parcequelle est Toujours Falsifiée avec du Bdellium =

7.em Classe Famille des Cariophillées =

Les Plantes de cette Famille sont Presque toutes Cultivées Comme Plantes d'ornement on les Distingue Très Facillement Par leur Tiges et articulées leur Feuilles opposées, les Fleurs Composés d'un Calix entier a 5 Divisions Plus ou Moins Profondes de Cinq Petales onglets Très long ce qui la Fait appeller Petale Onguiculée, ordinairement de dix Etamines et le Fruit est une Capsule au Centre de laquelle s'eleve un Placinta Pyramidal qui Supporte les Graines quelques Plantes de cette Famille sont Medecinal. on Emplois l'œillet Rouge P.r Faire le Sirop et la Graine de Lin.

= 8.em Classe Famille des Legumineuses =

Les Plantes de cette Famille sont Reconnaissables a la Disposition de leurs Fleurs dont la Corole est Polypetale irreguliere Composée Ordinairement de 4 Petales dont la Superieure se nomme Etendard, l'inferieur Carêne et les deux lateraux ailes Tournefort a donné a cette Corole le nom de Papillonnacée et le Fruit de cette Famille est une Gousse ou un Legume d'ou lui est Venu le nom de Legumineuse. Beaucoup de Plantes de cette Famille sont Exotiques et Fournissent à la Pharmacie Plusieurs Produits Très utiles tel que les Differentes Gommes Arabique du Commerce, le cachou, le Suc d'acacia,

 le Tamarinds, les Fruits de Casse, les Differentes Follicules, les Feuilles de Senné, la Racine de Reglisse, la Gomme Adraganth, les noix de Vom, le Baix Nephrétique, le Sang-dragon, les Santaux et le Baume de Copahu,
de la Gomme Arabique = Elle Découle Naturellement d'un Arbre appellé Mimosa Nilotica et Mimosa Sene Galensis le Premier Parcequ'il Croît sur les Bords de Nill. et le 2eme Parcequ'on le Trouve au Senegal et sur Plusieurs Côtes d'Afrique, On Trouve dans le Commerce trois Especes de Gomme Arabique, Savoir la Gomme Senegal, la Gomme Thurique et la Gomme Gedda. la Gomme Senegal est Celle que l'on doit Préferer elle a toujours une Forme Arrondie ridée un Peu a sa Surface d'une Cassure Séche et Vitreuse Trés Transparente, Creusée quelquefois dans l'interieur Comme une Geode Soluble entierement dans l'eau se Reduisant Facillement en Poudre et la Poudre Presente l'aspect de Petits Point Brillants Comme Micassées
La Gomme Thurique = Provenant du Port Thuris est en Morceaux Beaucoup Plus Petits assez Blanche Presentant a sa Surface une Sorte d'Efflarescence qui empéche qu'elle ne soit Transparente elle n'est qu'en Partie Soluble dans l'eau et elle se Reduit moins Facillement en Poudre Ces Petits Morceaux ne sont Point Arrondis.
La Gomme Gedda = Provenant du Port du Même nom est la Plus Commune ces Morceaux Sont irregulièrs un Peu Anguleux et Plus ou moins Gros Presque toujours Coloré encore moins Soluble dans l'eau se Reduisant Plus Difficilement en Poudre on ne s'en sert que dans la chapellerie et dans la Fabrique d'encre, a Côté de ces Gommes Exotiques on Peut Placer Celle de Nos Climats qui est Produite Par nos Arbres a Fruit a Noyaux on l'appelle Gomme du Pays, elle est quelquefois Blanche et Transparente mais elle est Toujours un Peu Motolse elle ne Peut se Reduire en Poudre elle est Trés Peu Soluble dans l'eau on Emploÿ les Gommes du Pays dans la chapellerie, quant aux Gommes Exotiques elles sont emplayés en Pharmacie dans les Arts on en Prepare, du Sirops des Mucilages et Differentes Pâtes.
Le cachou = est un Espece d'extrait que l'on Prepare avec les suc des Fruits du Mimosa Cathecu qui Croît au Japon et dans les isles Moluques.

le Mimosa cattecu n'est Pas le Seul Arbre qui Produise le Cachou, on l'extrait Egalement des Fruits de l'areca cattecu Espèce de Palmier. Pour Preparer cet extrait on Ecrase les Fruits on en Exprime le Suc et on le Fait Evaporer Jusqu'en Conciftance d'Extrait et Pour lui donner Plus de Conciftance on y introduit une Substance Terreuse que l'on trouve dans le Pays C'est ce qui Fait que les Anciens ont Prit le Cachou Pour une Terre Particulière qu'ils ont Appellés Terre du Japon. on employ le Cachou dans la Pharmacie mais c'est après l'avoir Purifié Pour en Separer les Substances Etrangeres on le Trouve dans le Commerce a l'etat Brut sous la Forme de Morceaux Plus ou moins Gros Generalement Plat d'une Couleur un Peu Rougeatre, une Cassure Seche opaque et un Peu Grumeleuse, sa Saveur Est Amère Astringente Sucré et Fraiche Sans odeur on en Prepare une Poudre, une Teinture, des Paftilles, et des Trochisques. on est dans l'usage après l'avoir Purifié de lui Ajouter un Peu de Sucre et des Aromates Pour le Rendre un Peu Plus Agréable.

le Suc d'Acacia

= Est Preparé avec les Fruits du Mimosa Nilotica on Retire le Suc de ces Fruits et on le Fait Evaporer Jusqu'à Siccité cet Extrait est Noirâtre se cassant Facilement d'une Saveur Fortement Âcre on le Remplace Par le Suc d'acacia Nostras qui est Preparé avec des Fruits de Pruniers Sauvages ce Suc d'Acacia est Aujourd'hui Fort Peu Usité on l'employ encore dans la Thèriaque.

du Tamarind

= Est une Pulpe Extraite des Fruits du Tamarinier appellé Tamarindus Indica cet Arbre est Originaire de l'inde on l'a transporté en Egypte et delà en Amerique ou on le Cultive avec Succès le Fruit de ce Grand Arbre est une Veritable Gousse de la longueur de 7 à 8 Pouces et de la largeur d'un Pouce à un Pouce 1/4 on l'envoyait autrefois Confit dans du Sucre lorsque l'on Veut Preparer le Tamarind du Commerce on Récolte les Fruits on les Brise et on s'empare de ce qui se trouve dans l'interieur Suc Graines et Filament on met le Tout dans une chaudiere en Cuivre et on Fait evaporer Jusqu'en Conciftance Pulpeuse et on l'envoy ainsi dans le Commerce Par Rapport à la Couleur et Par Rapport au Pays d'où on le Retire on en Distingue de deux Espèces, le Tamarind Noir et le Tamarind Rouge, le Noir Vient d'Amerique et le Rouge de l'inde et de l'Afrique on doit le choisir Gras au Toucher Contenant

Plus de Pulpe que de Filament et de Graine d'une Saveur legerement Sucrée d'une Acidité agreable n'atayuant Pas les Dents et d'une Odeur Particuliere tantôt on a donné la Preference au Rouge tantôt au Noir lorsquil est Rare on a cherché a le Falsifier avec la Pulpe de Pruneaux et l'Acide Sulfurique mais ce Tamarind n'a Pas la Saveur de l'Autre et agace les Dents et il est Souvent Privé de ces Filaments Quant aux Graines elles ne manquent Jamais elles sont Rouges Plates Anguleuses on est dans l'usage en Pharmacie d'en Preparer la Pulpe qui a la Propriété de se Conserver le Tamarind entre dans Beaucoup d'Electuaires dans les Medecines et les Apozemes on doit eviter autant que Possible qu'il contienne du Cuivre ce que l'on reconnait Facilement en Trempant dans le Tamarind une Lame de Fer Bien decapé il devient de Suite Rougeatre.

de la Casse = ce sont les Fruits ou Especes de Gousses d'un Grand Arbre Appellé Cassia Fistula Originaire de l'Egypte et que l'on a Ensuite Transporté en Amerique Aussi distingue t on dans le Commerce la Casse d'Orient et Celle d'Occident, la Casse d'Orient est Toujours la Plus Belle et Preferée elle est en Cilindre de la longueur d'un Pied et demi ou deux d'une Couleur Rougeatre au dehors et Comme Vernissée Marqué de deux Sutures longitudinales quand on la Casse on la Trouve Composée interieurement d'un grand nombre de cloisons Transversales Renfermant une Graine entourée d'une Pulpe Noirâtre d'une Odeur Particuliere un Peu Nauseabonde d'une Saveur Sucrée et Fade C'est Ainsi que l'on doit rencontrer la Casse Nouvelle mais quand elle est Ancienne elle se Desseche et est Sujette a Faire la Sonnette Pour remedier a cet inconvenient les Droguistes la Mettent a l'entrée de la Cave et Souvent l'Arrose d'un Peu d'Humidité alors la Pulpe se Gonfle elle devient liquide elle Fermente et Prend une Odeur de Cave et une Saveur Acide elle Perd même au Dehors ce Reluisant qu'on remarque quand la Casse est Nouvelle aussi est on dans l'usage de la Frotter dans une toile Legerement Huilé, il Faut donc choisir la Casse qu'elle ne Fasse Pas Sonnette qu'elle ne soit Pas non Plus trop Pesante et Principalement a Casser quelques Morceaux Pour Juger de sa Saveur et de son Odeur.

la Casse d'Occident = est Beaucoup Plus Petite moins Grosse

l'ecorce est Plus epaisse d'une Saveur et d'une Odeur moins agréable, on se sert de cette Derniere Pour Preparer les Pulpes mais dans tous les cas on doit donner la Preference a la Premiere la Casse entre dans les Medecines les Apozêmes on en fait la Casse Cuite l'extrait de Casse et sa Pulpe entre dans le Catholicon Double et lenitif=

le Senné ce sont des Feuilles dont on Distingue Plusieurs Especes Savoir le Senné de Palthe, celui de Tripoly, et le Senné Moka- ou d'Alexandrye en italie.

le Senné Palthe est la Premiere qualité il se Prepare au grand caire Ville ou se Trouve le Fermier du Grand Seigneur les Caravanes sont Forcées de lui Apporter Toutes les Especes de Feuilles qui Doivent Servir a Composer le Senné Palthe on y employ les Feuilles du Cassia lanceolata Cultivé ou a l'etat Sauvage, c'est un Petit Arbrisseau qui Croit Particulierement dans la Buccarie, on y recolte Egalement les Feuilles d'un Autre Arbrisseau appellé dans le Pays Sinaneum auquel le Fermier Mêle ensemble ces Differentes Feuilles dans des Proportions Convenues Ce sont les Feuilles du Sinaneum qui donne au Senné Palthe son Odeur Aromatique et sa Saveur Acre Nauseuse, on Doit choisir le Senné Palthe en Feuilles lanceolées les moins Brisées Contenant Peu de Buchettes et Peu de Poussiere d'une Couleur Verte Assez Claire donnant a l'eau une Forte Teinture on Reconnait Facilement dans le Senné Palthe les Feuilles du Sinaneum en ce qu'elles sont Plus etroites Plus epaisses d'une Couleur de Feuilles Mortes et Marquées de Nervures Saillantes qui ne se trouve Pas sur les Feuilles de Senné

le Senné Tripoly = Est Composé de Feuilles Brisées dont on ne Peut reconnoître la Forme Mêlé d'Beaucoup de Buchettes et Contenant de la Poussiere il n'a Presque Point d'odeur sa Couleur est d'un Vert Plus Pâle et il donne a l'eau une Teinture Bien Plus Faible il est Probable qu'il est Composé de Feuilles du Cassia lanceolata Sauvage auquel on ajoute les Feuilles du Cassia Senna mais on y rencontre Point de Sinaneum.

le Senné Moka ou d'Alexandrie appellé egalement Senné d'italie est Composé Seulement des Feuilles du Cassia Senna anciennement Connu et que l'on Cultive avec Succés en italie et en Espagne la Plante est Petite Vivant dans les Pays chauds et Annuel dans nos Serres ces Feuilles sont Grandes d'une Forme oblonges Ressemblant assez aux Feuilles du Baguenaudier auquel on a donné le Nom de Faux Senné il n'a Pas d'odeur sa Couleur est un Vert gai il donne Presque Pas

de Teinture a l'eau cependant on en fait l'usage en Espagne et en italie en en employant le Vomble pour Purger le Senné est la Base de toutes nos Medecines on en Prepare la Poudre, un Extrait et on le fait entrer dans un grand Nombre d'Electuaire et Pilules Purgatives.

les Follicules = sont des Espèces de Fruit appelles Gousses appartenant aux Differents Senné que nous avons indiqués cy dessus on en Distingue dans le commerce trois Especes Principales savoir les Follicules Palthe de Tripoly, et d'Alep. ou de Smyrne

les Follicules Palthe sont Recoltées sur le Cassia lanceolata cultivé on les Distingue par leur formes oblongues de la longueur d'un Pouce par leur Couleur vert Bouteille par leur epaisseur et enfin les Graines ne sont pas sayantes elle donne a l'eau une Teinture trés Foncee ce sont les seules Follicules que l'on doit employer en Pharmacie mais depuis quelque temps elles sont Devenues Trés rare aujourd'hui on les Trouve toujours melées avec des Follicules inferieures.

les Follicules de Tripoly = sont recoltees sur le Cassia lanceolata sauvage ces Follicules sont Beaucoup Plus Petites moins epaisse d'une Couleur de Feuilles morte et souvent même Noiratre les Graines sans etre saillantes s'appercoivent Plus Facillement que dans les Follicules Palthe elles ont également une Forme oblongues ces Follicules sont toujours Melées avec des Feuilles de Beau Senné et avec des Buchettes.

les Follicules d'Alep ou de Smyrne = Appartiennent au Cassia Senna ces Follicules sont remarquables par leur Forme elles sont arquées en Forme de Rein les Graines sont saillantes elles ont une Couleur d'un Bleu Verdatre elles ne sont nullement estimées on Doit même les ecarter de l'Usage Pharmaceutique elle donne a l'eau une Teinture Trés Faible quant a l'usage des Follicules on ne s'en sert que dans les Medecines.

la Reglisse est la Racine d'une Plante Vivace appellée Glycyrrhiza Glabra, cette Plante est Cultivée dans le midi de la France et Particulierement en Espagne elle est Remarquable Par la longueur de sa Racine qui Peut s'etendre de 12 a 15 Pieds, la Reglisse

d'Espagne est la Plus Estimée on nous l'envoye Sèche en Botte de 8 a 10 livres elle est Remarquable Par sa Couleur d'un Beau Jaune interieurement et Grisâtre a l'exterieur d'une Saveur Extrêmement Sucré et d'une Odeur Particulière un Peu Aromatique celle de France s'employe Generalement Verte elle a Egalement une Couleur Grisâtre en Dehors mais elle est bien moins Jaune interieurement elle n'a Pas une Saveur Aussi Sucrée, son Odeur n'est Pas aussi agreable elle est même un Peu Vireuse, cette Differente est Due a la nature du climat et du Terrein, avec la Reglisse d'Espagne on Prepare le Suc de Reglisse Cette Préparation se Fait sans soin on est dans l'usage de Faire Bouillir Fortement la Reglisse dans des Bassines en Cuivre on Passe la Décoction on Fait evaporer a Gros Bouillon Jusqu'en Consistance d'Extrait Pilulaire on l'enleve avec Force de la Bassine ce qui Fait que l'on trouve des Petites Particules de Cuivre a Peuprés une Once Par Cent d'extrait, on en Forme des Batons que l'on enveloppe dans des Feuilles de Laurier en Sortant d'Espagne cet extrait se Deforme a Raison de sa Molesse en Passant Par Bayonne on est dans l'usage de lui donner une Nouvelle Forme en introduisant dans l'extrait une Certaine Quantité d'Amidon qui lui donne de la Consistance on en Forme de nouveau des cilindres qui s'applatissent toujours un Peu et que l'on enveloppe de Feuilles de laurier, on Trouve dans le commerce un autre Suc de Reglisse Préparé en Calabre il est même Plus Estimé il est en Bâtons Plus Petits Plus Secs d'une cassure Nette et on Remarque que quand on le Purifie il donne Plus d'Extrait que celui d'Espagne d'aprés l'Analyse de la Reglisse Par Mr Robiquet on a trouvé qu'elle Contenait un Principe Sucrant Soluble dans l'eau Froide, un Principe Extractif âcre et Amer et un Peu d'Huile Essentielle et une Assez Grande Quantité de Matiere Amilassée, il en Résulte que Par la Décoction on Dissout ce Principe âcre et la matiere amilassée augmente Beaucoup la masse de l'extrait mais Pendant l'operation une Partie de l'extrait se carbonise et s'attache même au Fond de la Bassine et c'est ce qui le Rend Noir, Un Extrait de Reglisse Bien Préparé devrait être d'un Jaune Doré d'une Saveur Sucrée agréable et Aromatique.

Le Pharmacien avant que de Faire usage du Suc de Reglisse du Commerce doit le Purifier en le Fesant Dissoudre dans l'eau Froide et l'evaporant avec Soin Jusqu'en Consistance Pilulaire on a remarqué qu'en Purifiant cet extrait on en Perdait Moitié

 La Gomme Adraganthe. Elle Decoule avec Peine d'un Petit Arbrisseau epineux appellé Par Lineus Astragalus Tragagantha Par Tournefort Astragalus Critica et Par Labiardey Astragalus Gummifer. On Distingue dans le Commerce deux Sortes de Gomme Adraganthe en Gomme Adraganthe Proprement Dite, et Celle de Balsora.

La Gomme Adraganthe est Toujours en Petits Morceaux Verticules Comme Rubanés un Peu Contournés d'une Couleur Depuis le Blanc Sale Jusqu'au Jaune il est Rare de Trouver de la Gomme Adraganthe Très Blanche il Faut Pour cet effet la Trayer dans une Grande Quantité de Gomme et les Morceaux les Plus Blancs ont Toujours de Petits Point Noirs qu'il Faut leur enlever Cette Gomme est Opaque elle est Dure et Comme Cornée Difficile a Reduire en Poudre se Dissolvant Très Difficilement Dans l'eau elle Forme ensuite avec l'eau un Mucilage Epais ayant une Saveur Fade et sans odeur aussi s'en sert on Pour tout espece de Mucilage sa Poudre est d'un Blanc Terne et Plus Pesante que la Poudre de Gomme Arabique quand on en met une Petite quantité sur la langue ensuite elle se Pelotonne sans se Dissoudre.

La Gomme de Balsora. est en Morceaux Plus Gros également Contournés et Applati Generalement Jaunatre Jouissant a Peu près des mêmes Propriétés que la Premiere on Prépare avec la Gomme Adraganthe, des Tablettes, et Sirop.

la Noix de Ben. est un Petit Fruit dont on employ Principalement la Graine Pour en Retirer Par Expression une Huile qui ne se Congele Jamais et qui ne se Rancit Pas Avantage Precieux qui la Fesait employer dans l'Hulugerie mais elle est Devenue tres Rare Aujourd'hui, On Récolte ses graines sur un Arbre appellé Moringa Nux Ben. qui croit Particulierement dans l'inde cette arbre nous Fournit son Bois qui est Connu dans le Commerce en Petites Buches de la grosseur a Peu prés du Bras d'une Couleur legere de Chair ses Fibres sont laches et se Separent assez Facilement il n'est Pas Très lourd il n'a Pas d'odeur sa saveur est legerement Amere Pour être sur du Bois Nephrétique il Faut avant de l'Acheter en laisser Tremper quelques Copaux dans de l'eau, il doit

en Très Peu de Temps donner a l'eau une Teinture d'iris ou d'arc en ciel. on s'en sert Très Peu aujourd'hui Parcequ'on a adopté une Autre Maniere de Traiter les Colliques Nephretiques.

Des Santaux

= ce sont des Bois dont on Distingue trois Esp Par Rapport a leur Couleur Savoir le Blanc, le Citrin et le Rouge les Anciens Naturalistes Pretendaient que les deux Premiers Santaux etaient Produit Par le même Arbre Appellé Santalum Album qui croit dans l'inde et dans Plusieurs Parties de l'Asie.

le Santal Blanc. etoit Consideré Comme l'Aubier de l'Arbre et le Citrin Comme le Cœur du Bois mais Comme ces deux Santaux Viennent également dans le Commerce en Grosses Buches il est Probable qu'ils sont Produits Par deux arbres Differents et alors nous ne Connaissons Par l'Arbre qui Produit le Citrin le Santal Blanc est Beaucoup Plus léger Moins compact et n'a Pas d'odeur, le Santal Citrin est lourd Très Compacte Contient de l'Huile Essentielle ce qui lui donne une Odeur Aromatique Particuli Aussi en Pharmacie on Fait Beaucoup Plus d'usage du Santal Citrin que des Autres.

le Santal Rouge. = est Produit Par un Arbre Appellé Pterro Carpus Santalinus qui croît dans les Mêmes lieux il nous Vient en Grosses Buches Très Pesantes Compactes d'une Couleur Rouge Très Foncé les trois Santaux sont employés dans la Poudre du même nom, le Santal Citrin entre dans la Confection d'Hyacinthe dans le Sirop de chicorée, et le Santal Rouge sert a Colorer le Baume de Lucatel on s'en sert également en Teinture.

Le Sangdragon. est un Extracto = Resineux que l'on extrait de deux Espèces d'arbres dont l'un est Appellé Dracœna Draco et l'autre Ptero Carpus Draco ils croissent dans l'inde et sur les Côtes d'Afrique, on trouve dans le Commerce trois Espèces de Sangdragon Savoir le Sangdragon en Masse qui est le moins Estimé Parcequ'il est d'un Rouge moins Foncé et qu'il Contient Souvent des Corps Etrangers, la 2eme Espèce est le Sangdragon en olive enfermé dans des Roseaux il est d'un Rouge Plus Foncé sa Cassure est unie et il est Beaucoup Plus Pur c'est celui dont on Fait le Plus usage. la 3eme Espèce est le Sangdragon en Bagnette il est de la longueur a Peu près d'un Pied Ressemblant Pour la Forme a l'encre de la chine ce sangdragon est Très Pur mais il est Plus rare que celui en olive, les Sangdragons ont tous une Saveur astringente

 Aiptique et une légère Odeur Particulière Aussi les employe t'on Comme Astringent, on la Fait entrer dans les Pilules Astringentes et dans l'alun Teint du minxique on en Prepare aussi une teinture.

le Baume de Copahü. est un Faux Baume que l'on doit Considerer comme une Resine liquide que l'on Extrait Par incision d'un Arbre Appellé Copaiferum officinalis arbre qui Croît Naturellement au Bresil et dans la Guyanne on Doit le Choisir d'une Couleur Blanchâtre un Peu Opaque Coulant Difficilement Filant Pendant long-temps lorsqu'on le Coule, d'une Odeur Forte et Desagréable d'une saveur amère et Âcre on le Falsifie souvent avec la Térébenthine et cette Falsification est Assez Difficile a Connoître, Cette Resine Contient de l'Huile Essentielle qui dit on n'a Pas d'Odeur et Peu servie a Falsifier les autres Huiles Essentielles le Baume de Copahü sert en Phcie Comme Astringent on en Prepare des Pilules des Opiats, et des Potions.

La 9eme 10eme et 11eme Classe = Renferment les Composées de Tournefort Ce sont la Reunion de Plusieurs Petites Fleurettes dans un Calix Commun. ayant leurs etamines Reunies Par leurs Antheres on Divise les Composées en 3 Classes Savoir les Semis Flosculeuses, les Flosculeuses et les Radiées

les Semis Flosculeuses. ou demis Fleurons sont des Petites Fleurs a Tube Très Court Tronqué dès sa Naissance et Terminé Par une Languette deviée d'un seul Côté Exemple la Laitue, le Pissenlit, la Chicorée.

les Flosculeuses ou Fleurons = sont des Petites Fleurs Tubulées Terminées Par un Limbe en Forme d'entonnoir et Divisé en trois ou cinq Dents Exemple les chardons, les Centaurées, les Armoises, les Absinthes.

les Radiées sont des Petites Fleurettes Composées au Centre de Fleurons et à la Circonference des demis Fleurons, Disposés en Forme d'etoile d'où leur est Venu le Nom de Radiées Exemple la Matricaire la Camomille, le Grand Soleil etc.

les Composées Fournissent à la Pharmacie Beaucoup de Plantes indigènes

Qui sont utiles mais quant aux Plantes Exotiques nous ne Trouvons que celles qui Produisent le Semen Contra et la Plante qui Produit la Pyrèthre.

le Semen Contra. Ce sont des Petites Graines Appartenant aux Plantes Appellées Par linné Arthemisia Santonica Judaïca et Semen Contra On Doit choisir le Semen contra en Petites Graines Assez Unies d'une Couleur un Peu Brunâtre Contenant le moins de Buchette d'une Odeur Extrêmement Forte et Aromatique et d'une Saveur amère et chaude Ces Graines Servent à Preparer une Poudre Vermifuge et un Sirop on Remplace dans le Commerce Ces Graines Par Celles de la Tanaisie qui est Connue Sous le Nom de Barbotine Ces dernieres Sont Beaucoup Plus Petites Melées de Poussiere et de Paillettes d'une Odeur Moins Forte et d'une Saveur Peu Amère on Doit la Rejetter de l'usage Pharmaceutique

la Pyrèthre est la Racine d'une Plante appellée Anthemis Pyrathrum elle Croit dans le Midy de la France Ce sont des Petites Racines charnues de la Forme d'un Petit Navet d'une Couleur Jaunâtre en Dehors et Blanchatre en Dedans un Peu Ridée en Dehors Remarquable Par sa Saveur Piquante et un Peu Poivrée Fesant Saliver ce qui lui a Fait donner le Nom de Salivere elle est Sujette à être Piquée Par les Vers elle Devient alors Pulverulente on s'en sert Pour les maux de Dents, on en Prepare un Vinaigre Pour Raffermir les Gencives on la Fait egalement infuser dans du Vin Blanc et Ce Vin est Regardé Comme Anti-scorbutique.

12ème Classe. des Apetales Famille des Aristoloches.

Cette Famille est Peu Nombreuse elle Renferme des Plantes indigenes et Exotiques qui Fournissent à la Pharmacie les Aristoloches, la Serpentaire de Virginie, l'Azarum ou Cabaret et le Suc d'ypocistis

les Aristoloches = Sont des Racines dont on Distingue deux especes d'Après la Forme, la Ronde, et la Longue, Ce sont les Racines des Plantes Appellées Aristolochia longua, et Rotonda Plantes qui croissent Commut. dans le midi de la France Ces Racines Sont Grisâtres en Dehors, Jaune Verdâtre en Dedans elles sont charnues d'une Odeur Forte Vireuse d'une Saveur Amère Aromatique on s'en Servait Autrefois Pour Preparer un Vin

 et des Décoctions mais on les a Remplacés Par la Serpentaire de Virginie

Serpentaire de Virginie

= C'est une Racine Fibreuse Très menue d'une Couleur Brunâtre en Dehors Blanchâtre en Dedans d'une Odeur Très Forte et Aromatique et d'une Saveur Amère chaude. Ces Racines Appartiennent a une Espèce d'Aristoloche Exotique Appellé Aristolochia Serpentaria qui croît dans l'Amerique Septentrionale et Particulièrement dans la Virginie ces Racines sont employés Comme Amère et Par Conséquent Comme Tonique et Febrifuge.

l'Azarum ou Cabaret

= on Employ les Racines et les Feuilles d'une Plante Appellée Azarum Europeum qui croit dans le Midi de la France, la Racine est Fibreuse Assez menue d'une Couleur Brunâtre au Dehors, Blanchatre en Dedans d'une odeur légèrement Aromatique d'une Saveur Amere et Nauseuse Cette Racine est Vomitive c'est l'ipecacuanha indigene et les Anciens s'en Servoient Comme Tel d'ou lui est Venu le nom de Cabaret Parce qu'on s'en servoit quand on avoit Trop bû les Feuilles Par Rapport a leur Forme Prennent le nom d'oreille d'Homme elles sont epaisses Verdâtres et elles sont employés Comme Sternutatoire.

le Suc d'ypocistis

= Est un Extrait Préparé avec les Fruits d'une Plante appellé Cytinus Hypocistes espèce de Plante Parasite qui croit sur les Racines du Cyste et que l'on Rencontre dans le Midi de la France, Cet extrait Ressemble au Suc d'Acacia mais il est moins noir Recouvert d'une Efflorescence Grisâtre et d'une Odeur Plus Aromatique on s'en Sert dans la Thériaque.

= Famille des Daphnées =

On Employ les Écorces de certains arbrisseaux qui Croissent dans le Midi de la France et qu'on Appelle Daphnées Gnidium Ces écorces Sont enlevées de Dessus les Jeunes Branches en les Fesant Macerer dans le Vinaigre, et elles Sont employés Comme Vesicant on les Appelle Communement ecorce de Garou. Ces ecorces sont recouvertes interieurement de Petits Poils ayant à leur Base un Corps Glanduleux

Qui renferme un Suc très Acre quand on Applique Cette écorce Sur la Peau les Poils exite une Rougeur le Suc âcre S'introduit dans la Peau et forme des Ampoules qui Jettent des Serosités, Ces écorces ne Sont utiles que Comme Vesicant et on en Prepare la Pommade au Garou tous les Daphnées Sont de Très Jolis Arbrisseaux que l'on Cultive comme Plante d'ornement et dont les Écorces Sont toutes Vesicant.

= Famille des Laurinées =

Cette Famille n'est Pas Nombreuse mais elle est très interessante Par le nombre des Plantes Exotiques qui donnent à la Pharmacie Plusieurs Productions Tels que la Canelle, le Cassia lignea, le Sassafras, les Feuilles de Malabatum, le Camphre, les Feuilles de l'Avocatier, la Muscade, et les Baies de laurier.

laurier ordinaire = est le Seul qui S'est Acclimaté dans notre Pays il est Appellé Lorus Nobilis Originaire de l'Orient ce laurier est Très Commun dans le midi de la France et il croit abondament Sur les montagnes de la Suisse on Fait usage des Feuilles et des Baies de laurier les Feuilles sont Très Aromatiques elles Servent dans l'economie domestique, Quant aux Baies on en extrait une Huile Par Expression qui est d'une Couleur Verte que l'on Appelle Huile de Laurier, il Semble que cette Huile Contient deux sortes d'Huiles une toujours un Peu Fluide qui se Sépare d'une Huile Beaucoup Plus Epaisse un Peu Grenue et d'une Odeur Très Aromatique elle Peut même être Considerée comme une Huile Essentielle on imite cette Huile Sous le Nom d'Onguent de Laurier en Fesant Macerer dans de la Graisse des Baies de laurier Concassées et Colorant ensuite cet ongt avec de l'indigo et du Curcuma. la Fraude est Très Facile a recconnoître en ce que l'odeur n'est Pas Aussi Aromatique, la Conscistance est la même et que la Couleur Verte de la Veritable Huile de laurier est Bien Plus Foncée.

Sassafras = C'est la Racine d'un grand Arbre appellé Lorus Sassafras qui est Originaire d'Amerique Septentrionale on commence aujourd'hui à le cultiver en France, le Sassafras nous Vient dans le Commerce en Grosses Buches Pesantes d'une Couleur Rougeâtre d'une odeur Très Aromatique agréable Susceptible de donner de l'Huile Essentielle et d'une

âcre et chaude, on ne l'employ jamais qu'il n'ait été Préalablement ra[...]
il est du Nombre des Bois Sudorifiques et on s'en Sert egallement
Comme Aromat.

Canelle = c'est la 2eme Ecorce d'un Arbre Precieux Appel[é]
Laurus Cinnamomum qui Croît en Pleine Terre dans l'isle de Ceylan
a Cayenne et autres lieux où on l'a Transportée, on fait la Recolte
de la Canelle tous les 4 a 5 Ans Pour cet effet on Coupe les Branches de
dessus le Tronc et on leur fait des incisions longitudinales et
Transversales on detache la 1re ecorce que l'on rejette Comme inutile
on Separe ensuite la 2eme qui Par la chaleur du Climat se Roule sur
elle même en se desséchant on introduit ensuite les Petites écorces dans
les Grandes Pour en Former des Baguettes de la longueur de deux a trois
Pieds, la Canelle de Ceylan se distingue Par des ecorces Minces et
Bien Roulées Par sa Couleur Fauve Par son odeur Aromatique agré[able]
et Par sa Saveur chaude Piquante et Sucrée on trouve dans le
Commerce deux autres Espèces de Canelle l'une qu'on appelle Canelle
de chine et l'autre Cassia lignea on Pretend que la 1re est separée
de Branches Plus Anciennes Appartenant au même Végétal il est
Probable au Contraire que cet écorce Appartient a une Variété du
Canellier, la canelle de chine se distingue ce qu'elle est en ecorces
Plus Epaisses moins Roulées d'une Couleur Plus Foncée d'une odeur
Forte Desagréable approchant de celle de Punaise d'une Saveur un Peu
Sucrée mais en même temps âcre Contenant Beaucoup Plus d'Huile
Essentielle que la Canelle de Ceylan.

le Cassia Lignea = est la 2eme Ecorce d'un Autre laurier
Appellé Laurus Cassia qui croît dans le même Pays cette écorce est
Assez Roulée assez mince Tenant le milieu Pour l'epaisseur entre la
Canelle de Ceylan, et celle de chine Sa Couleur est Plus Rougeatre
Sa Saveur est Douce Mucilagineuse son odeur est Faible, on se ser[t]
de toutes ces canelles, on Prépare avec celle de ceylan une Poudre, une
Eau Distillée une eau Spiritueuse, et elle entre de Préférence dans un gra[nd]
nombre de Medicaments.

Celle de chine. est Employée dans l'economie Domestique Parcequ'elle est Moins chere on en Extrait de Préference l'Huile Essentielle une livre de cette écorce Peut Fournir Jusqu'a deux onces d'Huile Essentielle Tandisque une livre de celle de Ceylan Produit a Peine 2 gros. mais cette Derniere est Bien Plus Suave, Ces Huiles de canelle laissent toujours déposer un Peu d'Acide Benzoique, quant au Cassia lignea il n'est employé que dans la Pharmacie on le Fait entrer dans le Diascordium, la Thériaque, et autre Medicament.

les Feuilles du Laurus cassia = Sont introduites dans la Pharmacie Sous le Nom de Malabatrum Ces Feuilles Ressemblent a Celles de notre laurier mais elles Sont deux Fois Plus longues et une Fois Plus larges et elles ont une Odeur Aromatique Particuliere on les emploie dans la Thériaque.

le Camphre = C'est une Substance Particuliere regardée comme une Huile Essentielle Concrete au Nombre des Principes immediats des Vegetaux, le Camphre S'obtient Principalement d'un Arbre Appellé Laurus Camphora. qui Croit a Borneo. dans Plusieurs isles Moluques a l'isle Bourbon et a l'isle de France On obtient le Camphre Par la Distillation, Pour Cette Effet on Peut Prendre toutes les Parties de l'Arbre comme Tiges, Feuilles on Divise ces Parties et on les introduit dans la curcubite d'un Alambic avec de l'eau on Place Dessus le Chapiteau dans l'interieur Duquel on a disposé des Pailles de riz, Pour que le Camphre Par la Sublimation Puisse S'y Attacher, lors que l'operation est terminée on Détache le Camphre et on l'appelle dans cet etat camphre Brut.

les Chinois Sont les 1ers Peuples qui aient Purifié le Camphre, les Hollandais ensuite Ce Sont emparés de Cette Branche de Commerce. la Purification Consiste a introduire le Camphre Brut dans des Matras avec de l'eau et une Substance Terreuse que l'on Croit être de la chaux, on Place les matras Sur un Bain de Sable et on Procede a la Sublimation et on obtient un Pain Semi Orbiculaire Concave d'un Côté Convexe de l'autre très Blanc Transparent Brillant dans Sa Cassure d'une Odeur Très Forte

 et Piquante Susceptible même de se Volatilliser d'une Saveur chaude Amere âcre Soluble dans l'Alkool et dans le Vinaigre Radical donnant a l'eau un Peu de Saveur, Brulant a la Surface de l'eau, Traité Par l'acide Nitrique, le Camphre s'y Dissout et Forme d'Abord une Espèce d'Huile que l'on a appellé improprement Huile de camphre si on Continue a le Traiter Par le Calorique le Camphre est Susceptible de se Convertir en un Acide Particulier que l'on a appellé acide Camphorique, le Camphrier n'est Pas le seul Végétal qui donne du Camphre Presque tous les Lauriers, en Donnent Josse en a Trouvé dans la Racine d'Aunée Mr. Prowst a Convertit en Camphre une grande Quantité d'Huile Essentielle des labiées Mr Chomets a Fait également du Camphre avec l'Huile Essentielle de Térébenthine Mais d'après Mr Vauquelin Tous les Camphres Factices Participent des Huiles Essentielles qui ont Servi a l'Operation et en Outre ces Camphres ne Sont Pas Solubles dans le Vinaigre Radical le Camphre est Très employé en Pharmacie on en Prepare l'eau de Vie Camphré, l'esprit de Vin Camphré, et on le Fait entrer dans un grand nombre de Medicaments Composés

les Feuilles d'Avocatier Sont Récoltées sur une Espèce de Laurier appellé Laurus Persea Originaire d'Amerique Meridionale Ces Feuilles ont une Odeur Très Aromatique Particuliere d'une Couleur Verte et d'une Consistance Assez Ferme elles Sont très rares dans le Commerce et elles ne sont Employées que dans l'Elixir Americain

la Muscade. C'est la Graine d'un grand Arbre Appellé Par Linné Myristica Aromatica Originaire des isles Moluques des Cultivateurs Zélés l'ont Multipliés a l'isle Bourbon a l'isle de France, et a Cayenne, lorsque l'on Veut Faire la Récolte de la Muscade on Attend la Maturité du Fruit qui est une Espèce de Drupe on Fait Tomber ces Fruits sur des Toiles Placées aux Pieds des Arbres, on Separe le Brou ou 1re Enveloppe que l'on Jette Comme inutile Dessous cette enveloppe se Trouve le Macis appellé improprement Fleurs de Muscade C'est une espece d'Aride incomplette qui n'enveloppe qu'en Partie la Graine

Ce Macis est d'une Couleur Jaune Rougeâtre d'une certaine épaisseur Découpé et comme Frangé d'une Odeur Aromatique Particulière Contenant de l'Huile Essentielle et d'une saveur chaude âcre on Récolte ce macis avec Soin on l'introduit dans le Commerce et il est même Beaucoup Plus cher que la Muscade, Sous le macis on trouve une troisième enveloppe que l'on laisse sécher jusqu'à ce qu'elle se Fendille d'elle même on la sépare ensuite de la Graine on Place les muscades dans un lait de chaux et on les fait de suite sécher on Empêche Parce Moyen les insectes d'attaquer trop Promptement la Muscade, On trouve dans le Commerce deux Sortes de Muscade Appellées improprement Muscade Mâle et Muscade Femelle les 1ères sont des Muscades Cultivées et les Dernières sont sauvages, les muscades mâles sont les Plus estimées elles sont Rondes légèrement Applaties Cannellées à leur surface d'une Couleur Grisâtre en Dehors Rougeâtre en Dedans et Comme Marbrées d'une Odeur Très Aromatique d'une saveur chaude Piquante et Agréable C'est Pour cela qu'on s'en sert dans les Cuisines, Ces muscades Contiennent deux Sortes d'Huile, une Huile Essentielle légère un Peu Fluide et une Huile Essentielle Concrète Comme Butireuse ces deux Huiles s'obtiennent Par Expression C'est ce qu'on appelle Beurre de Muscade. les Muscades sont sujettes à être piquées Par les Vers surtout quand elles sont Trop Anciennes elles Perdent Alors Beaucoup de leur odeur et de leur saveur et elles ont moins de Valeur, Pour remédier à ces inconvénients on Passe les Muscades dans un lait de chaux qui Remplit tous les trous que les Vers ont fait mais cette Fraude est Très Facile à Reconnaître, la muscade est Beaucoup Plus légère et n'a Point d'Odeur de manière que sitôt qu'on la Comprime elle se Brise. la Muscade Femelle a une Forme d'olive elle est Plus Colorée en Dehors Bien moins Marbrée en Dedans sa saveur et son odeur sont Très Faible aussi la Vend t'on Meilleur Marché la Muscade est employée en Pharmacie on la Fait entrer dans un grand nombre de Préparations.

Famille des Poligonées

= cette Famille Est Très Nombreuse en Plantes indigènes il (ne) se trouve très Peu de Plante Exotique elle Donne à la Pharmacie, la Bistorte, et la Rhubarbe. la Bistorte est la Racine du Poligonum Bistorta Plante Assez

en France et Principalement dans les Provinces meridionales, on la trouve toujours dans les lieux un Peu Humide on fait la Récolte de la Racine en Automne on la lave et on la fait sécher cette racine est charnue elle est appelle Bistorte Parcequ'elle est tortue deux fois sur elle même elle est Brune en Dehors d'un Blanc jaunâtre en dedans sans odeur mais d'une saveur stypique Astringente elle contient beaucoup de Tannin elle est d'usage en Pharmacie on en Prepare une Poudre un Extrait elle entre dans le Diascordium et les Pilules astringentes

La Rhubarbe. c'est une Racine qui est Produite Par Plusieurs espèces de Plantes qui croissent toutes dans la Tartarie chinoise ou en Vitringue Principalement trois savoir le Rheum Palmatum que quelques auteurs Appellent Rheum officinale le Rheum Compactum et le Rheum undulatum on fait la Récolte de la Rhubarbe tous les 3 a 4 ans on la laisse trempee dans l'eau Pour lui enlever la Couche corticale on la taille ensuite en Morceaux de Differentes Formes suivant les Pays on la Prepare, on en Forme ensuite des chapelets que l'on suspend au col des Animaux qui vont a la campagne et Par ce moyen on la fait sécher; On trouve dans le commerce trois Qualités de Rhubarbe, savoir la Rhubarbe de Moscovie, celle de chine, et celle de France. la Rhubarbe de Moscovie est la Plus Estimée elle ne croît Pas a Moscou mais on la Prépare dans cette Ville avec le Plus Grand soin. elle y arrive brut un commissaire Nommé Par le Gouvernement examine les Morceaux les uns après les Autres les Coupe Jusqu'au Vif et Rejette tous les Morceaux Gâtés cette Rhubarbe est Presque toujours en Morceaux Plats et oblongs Perforés d'un trou qui a été fait avec intention Pour Voir si la Rhubarbe etoit saine jusque dans l'interieur elle est Pesante d'une couleur Jaune Grisâtre en Dehors Jaune Marbré en Dedans d'une odeur Particulière d'une saveur Amère Douceâtre cette Rhubarbe étant bien séchée est Rarement Attaquée Par les Vers, il n'en est Pas de même de la Rhubarbe de la chine elle est en Morceaux arrondis Plus ou moins Gros d'une couleur Plus Jaune au Dehors Plus Rougeatre en Dedans, saveur et odeur a peu près la même, l'epaisseur de cette Racine empêche qu'elle ne soit bien séchée dans l'interieur

Aussi quant on Casse les Morceaux on les trouvent souvent noirs et Vermoulus, quant cette Rhubarbe est bien saine elle est Aussi bonne que celle de Moscovie. Quand a la Rhubarbe de France elle est très inférieure aux Rhubarbes Exotiques elle a Generalement une forme oblongue d'un Beau Jaune en Dehors Plus Rougeâtre en Dedans d'une Odeur Alser-Virense et d'une Saveur Plus Amere que les Autres mais en mêmetemps Mucilagineuse sa Poudre est Rougeâtre et se Pelotonne dans la Bouche comme de la Gomme elle est Beaucoup moins Purgative que les Rhubarbes Exotiques, d'après l'Analise que l'on a faite des Rhubarbes elles contiennent un Principe Extractif très Abondant soluble dans l'eau, une livre de Rhubarbe Peut Fournir Jusqu'a douze ~~et treize~~ onces d'extrait elles contiennent Aussi un Principe Colorant susceptible de se Fixer sur les Etoffes, une certaine quantité d'Oxalate de chaux et très Peu de ligneux on y trouve Aussi un Peu de Resine. les Rhubarbes sont très utiles a la Pharmacie on en Prepare un Extrait une teinture, un Vin elles font la Base de nos Medecines et elles entre dans Beaucoup de Préparations Pharmaceutiques.

= Famille des Euphorbiacées =

Cette Famille est Remarquable Par son suc lactelsent âcre et Corrosif Susceptible d'après Fourcroy de Fournir du caoutchout, la Racine des euphorbes est Purgative et Vomitive elle Peut Jusqu'a un certain Point Remplacer lipecacuanha, cette Famille donne a la Pharmacie Plusieurs Medicaments Précieux comme l'euphorbe, l'Huile de Ricins, les Mirobolans, les Pignons d'inde, la Cascarille, la Resine Elastique.

l'Euphorbe. est une Gomme Résine Extraite Par incisions d'une Plante, appellée, Euphorbia, Officinarum cette Plante Croit sur les côtes d'Afrique elle Ressemble Beaucoup au cierge du Perou mais elle en Differe en ce que ses epines ne sont que jumines au lieux a deux et qu'elles donne du lait Par incision, l'euphorbe se trouve dans le commerce en Petites larmes Jaunâtre Perforées d'un trous et Traversé souvent Par l'epine de la Plante son odeur est extrêmement Forte et Desagréable, sa Saveur est âcre et Caustique, on doit Prendre Beaucoup de Précaution Pour la Reduire en Poudre elle est Susceptible d'enflammer tous nos organes aussi s'en sert on comme Vesicant très Puissant.

290

l'Huile de Ricins est une Huile que l'on Prepare en Grand avec les Graines d'une Plante qui est Herbacée dans nos climats et qui Forme un Arbrisseau dans la Barbarie et sur les Côtes d'Afrique elle est Appellé Ricinus Communis on la Nomme également Palma christi l'Ambrion des Graines est Deletaire il contient une Huile Essentielle âcre tandis que les Cotylledons sont susceptibles de donner une Huile Fort douce, Pour Preparer l'Huile de Ricins on est dans l'usage d'exprimer les Graines et de Faire Bouillir ensuite l'Huile avec de l'eau en s'evaporant entraine avec elle l'Huile Essentielle qui donne a l'Huile une Saveur Âcre et une Proprieté Fortement Purgative l'Huile de Ricins ainsi Preparée doit être Assez limpide un Peu Blanchâtre Très Epaisse Coulant avec Peine d'une Odeur Particuliere et d'une Saveur très douce ne Prennant Pas la Gorge Mr Planche assure que Quand l'Huile de Ricins est Pure elle doit se Dissoudre dans l'Alcool, cette Huile est Employée Comme Vermifuge.

les Mirobolans = ce sont des Fruits Espèces de Drups Appartenant d'après Linné aux Phyllantus emblica qui croît dans Toute l'Afrique ces Fruits d'après leur Forme sont au nombre de Cinq savoir, les Mirobolans imblique, l'indien, le Chebule le Bellerye le citrin ils sont Tous Astringents et on les employ dans le Sirop Magistrat Astringent.

les Pignons d'Inde est une graine extrêmement Dangereuse a Raison de sa Saveur âcre et Caustique et de sa Proprieté Fortement Purgative, On Recolte ces Graines sur un Arbrisseau appellé Jatropa Curcas qui croit dans l'Inde, ces graines ont la Forme d'une Petite Olive elles sont Recouvertes d'une écorce Grisâtre et un Peu Ridées elles sont Blanches en Dedans elles n'ont Pas d'odeur mais elles ont une Saveur chaude et Caustique malgré cette Saveur on dit que les Negres sont dans l'usage de la Griller et de la Manger sans que cette Graine leur Faise Mal, cette Graine devroit être Proscrite elle sert aux charlatans Pour Purger les Gens de la Campagne.

la Cascarille. c'est une écorce qui Ressemble au Kina gris qui a été employé Pendant longtemps comme Kinkina elle appartient a un Arbre appellé Croton Cascarilla cet Arbre croît au Perou

Son ecorce est Moins Roulées que celle du Kinkina Gris elle est d'une Couleur Grise Plus Foncée en Dedans et Blanchâtre en Dehors a raison d'une Grande Quantité de lichen qui la Recouvre elle a une Odeur Aromatique Surtout quand on la Brule cette odeur est un Peu Musquée sa saveur est Amere et Aromatique sans être Astringente elle sert Aujourd'hui Comme Aromatique Pour Fumer on l'emploiy aussi en Pharmacie Comme Febrifuge Stomachique.

la Resine Elastique ou Caoutchout

= Est la resine ou Suc d'un Arbre Appellé Hevea Caoutchout qui croit dans l'amerique Meridionale on Retire de cet arbre un Suc Blanc et Epais que l'on Fait Rapprocher et on en Forme des Especes de Bouteilles Plus ou Moins Grosses cette Substance est Considerée comme un Produit immediat des Vegetaux elle a une Couleur d'un Gris Brunâtre elle est Trés elastique Soluble dans l'ether elle Sert Principalement dans la chirurgie Pour Faire des Sondes et des Bougies dans le Pays on en Fait toutes Sortes d'instruments.

Famille des Urticées

= Cette Famille ren Ferme Beaucoup d'Arbres Précieux et des Herbes utiles aux Arts et a la Medecine, Parmis les Plantes Exotiques que l'on Rapporte a cette Famille on doit Distinguer l'Arbre qui Produit le Contrayerva et les Differents Poivres.

de la Racine de Contrahyerva

= cette Racine Appartient a une Plante Appellé Dorstenia cotrayerva Venant dans l'inde cette Racine est Peu Usité en Pharmacie elle est Cilindrique de la Grosseur du Petit Doigt un Peu Tortueuse Rougeâtre en Dehors d'un Blanc Jaunâtre en Dedans d'une Cassure Assez nette d'une Odeur un Peu Aromatique et d'une Saveur Amere et chaude.

des Poivres

= ce sont des Fruits Variant Par leur Forme aussi on Distingue t un 3 Espèces Savoir le Noir, le Long = ou le Macropiper et le Cubebe ou Poivre a queu.

le Poivre Noir

= Appartient a une Plante Appellé Piper Nigrum qui est Trés Commune dans l'inde ce Poivre est Rond de la Grosseur d'un Petit Pois d'une couleur Grisâtre en Dehors et Ridé Blanchatre en Dedans

 D'une Odeur Forte et Aromatique d'une Saveur âcre chaude et Piquante. Ce Poivre sert Particulièrement dans la Cuisine mais on l'employ aussi en Medecine a l'exterieur Comme Sinapisme.

le Poivre Blanc est un Poivre Factice qui se Prepare Particulièrement en Hollande la Preparation Consiste a le laisser Tremper dans de l'eau et lui enlever l'écorce Exterieure.

le Macropiper = Est Également un Fruit Ressemblant a un Petit chaton et Appartenant à la Plante Appellé Piper longum. qui Croit également dans l'inde ce Petit Fruit est Cilindrique Presentant a l'exterieur des Rugosités d'une Couleur Grisâtre d'une Saveur et d'une odeur de Poivre mais en même temps un Peu Plus Aromatique, on s'en sert dans quelques Préparations Pharmaceutiques =

le Cubèbe = est un Petit Fruit Produit Par le Piper Cubeb qui Croit dans le Même Pays, il Ressemble au Poivre mais il est toujours Accompagné d'une Petite queue. Sa Couleur est Grisâtre, son odeur est Aromatique et sa saveur est Piquante et Poivré mais Plus agréable

= 13ème classe les Amantacées =

Cette Famille ne Renferme que des Arbres dont Plusieurs espèces sont Utiles à la Pharmacie et Particulièrement le liquidambar dont on Obtient Par incision un Baume liquide appellé Styrax liquide et l'arbre qui le Produit se nomme Liquidambar Styraxiflua originaire de l'Amerique Meridionale ce Baume est Presque toujours Falsifié dans le Commerce il a une Couleur d'un Brun Grisâtre on y trouve melé de la Sciure de Bois son odeur est Forte et Aromatique et un Peu désagréable il ne s'employ qu'a l'exterieur, on le Fait entrer Particulièrement dans l'onguent qui Porte son nom mais après l'avoir Purifié dans l'Huile et Passé a travers une toile on trouvoit autrefois dans le Commerce un Autre Baume Beaucoup Plus Pur d'un Jaune un Peu Rougâtre d'une Odeur de Styrax et qu'on Appelloit Baume Copal. il est Devenu très Rare et on le Remplace Par le styrax liquide .

Famille des Conifères = elle est Egalement composée d'Arbres Presqu'indigenes les Exotiques fournissent à la Pharmacie Plusieurs Resines tant séches que liquides tels sont le Sang daraque, l'Oliban, le Mastic, les Therebentines, et tous ces Produits.

Le Sangdaraque est une Resine séche obtenue par incision d'une Espece de Genevrier que l'on croit être le Juniperus lycina cette Resine est en petites larmes oblongues transparentes d'une cassure vitreuse d'une couleur jaunâtre devenant blanchâtre lorsqu'on le reduit en poudre ayant une odeur particuliere approchant des Therebentines communes cette Resine sert particulierement dans les Arts pour preparer les vernis elle est soluble dans l'Alcool.

Le Mastic. = est une Resine qui ressemble un peu au Sangdaraque il en differe en ce qu'il est un peu opaque à l'Exterieur parceque les larmes sont recouvertes d'une Espéce d'Efflorescence sa cassure n'en est pas moins vitreuse et transparentes susceptible de se recouvrir de cette Efflorescence étant exposée à l'air son odeur est bien plus aromatique et plus agréable on l'appelle Mastic parceque les Habitans du pays d'ou on le retire, ont l'habitude de le mâcher toute la journée pour corriger l'odeur des dents gatées, on le retire par incisions d'un arbre appellé Pystacia Lentiscus qui croit aux isles de l'Archipel et qui s'est acclimaté dans le Midi de la France, le Mastic est non seulement employé dans les Arts pour faire des vernis mais encore on en fait usage en Pharmacie dans plusieurs preparations =

l'Oliban. = est Egalement une Resine séche obtenue par incision d'un Arbre Espéce de Genevrier appellé Juniperus Thuriphera qui croit Egalement aux isles de l'Archipel on l'appelle encens en raison de son odeur aromatique qu'il repend surtout quand on le brule on en distingue de deux Espèces savoir l'encens Mâle et l'encens femelle, l'encens mâle est le plus Estimé il est en petites larmes oblongues presentant deux petits mametons d'un côté sa couleur est d'un blanc jaunatre sa cassure est vitreuse et transparente il a une odeur assez agréable sa saveur est âcre et chaude on s'en sert particulierement pour les maux de dents on le fait aussi entrer dans plusieurs Preparations Pharmaceutiques

C'est cette Espèce qu'on appelle Particulièrement Oliban et c'estte seul que l'on doit employer en Pharmacie.

l'encens Femelle = est bien inferieur il est composé de Petits Morceaux Presentant des Cavités et Mêlé de beaucoup d'impuretés, il est bien Meilleur Marché et on l'employ Principalement comme encens d'Eglise.

des Thérébentines = Ce sont des Resines liquides dont on Distingue 4 Espèces savoir la Thérébentine de chio, de Venise, de Suisse, ou de Strasbourg. celle de Bordeaux il Faut ajouter a cette lis[te] le baume du Canada qui est Egalement une Resine liquide.

la Thèrebentine de Chio = est Extraite Par incision d'une Espèce de Therebente appellé Pistacia Thèrebentus qui Croit aux iles de l'Archipel et qui s'est Acclimaté dans le Midi de la France mais dans Domaes de Resine cette Thèrebentine est Très Rare Parce que les Thèrebent en Fournissent Très Peu on Pretend qu'au bout de 10 = a 12 ans ces Arbres ces Arbres ne donnent Pas Plus de 10 a 12 onc[es] de Thèrebentine cette Espèce est Reconnaissable Par sa Couleur Jaune Verdâtre Par sa Conciftance qui est Susceptible de Devenir Pilulaire Par sa Tr[ans]parence et Par son odeur Aromatique qui est bien Plus Agréable que toutes les Autres Thèrèbentines.

la Thèrèbentine de Venise = est Obtenue Par incision Faite a des Espèces de Melezes appellé larix Europea qui croît en italie et dans le Pays Venitien on obtient cette Thèrebentine en Fesant des incisions Assez Profondes aux Arbres et la laissant Couler dans des Trous qu'on a Pratiqué aux Pieds des Arbres. on la Ramasse ensuite on la Purifie en la Fesant Passer sur des Filtres de Paille Exposé au Soleil on la met ensuite dans des Tonneaux Pour l'envoyer dans le Commerce; la Thèrèbentine de Venise a joui d'une Grande Rèputation Parceque les Venitiens qui Fesaient autrefois seul le commerce des îles de l'Archipel mêloit la Thèrebent[ine] de chio a la leur, cette Thèrebentine est Assez Transparente d'une Couleur un Peu Jaunâtre d'une Concistance toujours molle d'une odeur bien Moins agréable que celle de chio =

la Thérébentine de Suisse, ou de Strasbourg = est celle

que l'on emploie le Plus Generalement en France elle est Extraite de 2 manieres des Pins et Sapins qui croissent Sur les Montagnes de la Suisse et qu'on appelle Abies excelsa et Pectinata ou Pinus Abies de linné la Premiere maniere d'extraire cette Thérébentine Conciste a Monter Sur les Arbres munis d'un Cornet de Fer Blanc et de Bouteilles de Cuir Pendues a leur Coté avec le cornet de Fer Blanc On Creve les Vesicules Remplies de Thérébentines et qui se Trouvent Sur ces Arbres on Reçoit d'abord la Thérébentine dans le Cornet Puis on en Emplis les Bouteilles et lorsqu'elles Sont Pleines on Dessend de l'Arbre et on les Vides dans des Tonneaux Cette Extraction Fournit une Thérébentine trés Belle et qui equivaut a celle de Venise elle est Transparente Jaunâtre d'une Conciftance d'Abord liquide Mais Susceptible de Devenir Plus Ferme avec le Tems d'une Odeur Analogue a celle des Pins et Sapins la 2eme Maniere Conciste a Faire des incisions a ces Arbres aprés avoir epuisé toutes les Vesicules et de laisser Couler la Thérébentine dans des Trous Pratiqués au Pied de l'Arbre on Purifie ensuite cette Thérébentine en la Passant sur des Filtres de Paille exposé au Soleil ou dans des lieux chauds cette Qualité n'est Jamais aussi Belle que la 1er et elle a une Odeur Plus Desagréable

la Thérébentine de Bordeaux = est Extraite Par

incision Faite aux Pins Appellé Pinus Sylvestris qui Croissent Particulierement dans les landes de Bordeaux cette Thérébentine est la Plus Commune de Toute elle est Blanchâtre Presque toujours Trouble d'une Conciftance Toujours Molle et Filant Beaucoup d'une Odeur Plus Desagreable que les Autres Thérébentines cette espéce n'est utile que dans les Arts on ne doit Pas s'en Servir en Pharmacie.

le Baume de Canada = Est une Resine liquide et non Pas un

Baume Puisqu'il ne contient Pas d'Acide Benzoique, on l'obtient Par incision d'un Arbre Appellé Abies Canadensis qui Croit Particulierement dans le Canada ce Baume Differe Essentiellement des Thérébentines en ce qu'il est Plus Solide Pouvant Farmer des Pilules et d'une Odeur Bien Plus Suave approchant d'un Melange de Romarin et de citron il est Aussi Bien Plus coloré que les Thérébentines Ce Baume sert a Falsifier le Baume de Lamecque on en Prépare en Pharmacie des Pilules Astringentes.

Les Productions Retirées des Pins et sapin[illegible]

Peuvent se Diviser en Celles qui ne sont Pas Alterées Par le Feu, en celles au Contraire Alterées Par le Feu Parmis les 1ers on Peut Plac[illegible] le Gallipot, la Resine, la Poix de Bourgogne, ou Poix Blanche et l'essence de Thèrèbentine, dans la 2eme on Rangera la Colophane l'Arcançon, le Braysee, le Goudron, la Poix Noire, l'Huile de Ca[illegible] et le Noir de Fumé

le Gallipot = n'est Autre chose qu'une Portion de Thèrèbentin[illegible] Desséchée sur l'Arbre on en Fait la Récotte et on l'envoy dans le Comm[illegible] ce Gallipot est d'un Blanc Jaunâtre opaque d'une Conciltance un Pe[illegible] Molasse d'une Odeur et d'une Saveur de Thèrèbentine.

la Resine - s'obtient en Mettant la Thèrèbentine dans une [illegible] de Curcubite avec de l'eau on y adapte le Chapiteau et on Procè[illegible] a la Distillation Pour obtenir l'essence de Thèrèbentine après avo[illegible] Retiré toute l'essence on Cesse la Distillation on laisse a ½ refro[illegible] et sans agiter on Coule la Resine qui se trouve au Fond de la Cucu[illegible] dans des Moules Garnis de Sable et on laisse Refroidir on Renver[illegible] ces Moules et on obtient des Pains de Resine. Cette Resine est Assez sèche Friable elle est Toujours mêlée de quelques Gouttes d'eau elle a une Couleur d'un Blanc Jaunâtre et son Odeur approche toujours des Thèrèbentines =

de la Poix de Bourgogne = s'obtient de Deux Manieres soit en Ramollissant du Gallipot avec des Thèrèbentines Commu[illegible] soit en Distillant la Thèrèbentine avec de l'eau et Ajitant [illegible] Jusqu'a ce que la Thèrèbentine ait Acquise une Conciltance Molass[illegible] Aussi la Poix Blanche est elle toujours adherente aux doigts opaqu[illegible] Blanchâtre et Contenant toujours quelques Gouttes d'Eau =

2eme **la Colophane** - s'obtient également en Distillant la Thèrèben[illegible] dans une Cucurbite mais sans eau on obtient également de l'essence Mais le Residu est Beaucoup Plus sec Friable d'une Cassure Vitreuse et d'une Couleur Rougeâtre tirant un Peu sur l'Hyacinthe ce qui Prouve que cette Substance a deja eprouvé une Sorte d'Alteration

l'Arcançon et le Bray Sec Different très Peu de la Culophtone si ce n'est qu'on a Fait eprouver a ces Matières un Degrés de Feu un Peu Plus Considerable =

le Goudron = S'obtient Principalement dans le Nord de l'europe en Suède, en Norvège en Dannemarck - Pour le Preparer on Coupe les Pins, les Sapins en Buches d'une Certaine longueur on les Dispose Sur un Four ayant deux Rigoles Placées Sur les Cotés on Allume le Four la Chaleur etant Placée dans le Millieu il se Forme une Distillation aux deux Extrémités des Buches et on Obtient le Goudron qui coule dans Des Reservoirs Destinés Pour le Recueillir on Peut le Considerer comme une Espèce d'Huile Empyreumatique Produite dans l'operation Aussi Mrs Mamerat ont ils eut l'idée les Premiers d'obtenir du Goudron de toutes espèces de Bois et Principalement en Préparant le charbon Mais Ce Goudron est Moins Estimé que Celui de Norvège il est Toujours d'un Rouge très Foncé d'une Odeur empyreumatique Particulière approchant des Resines Brulées Son Grand Usage est dans la Marine nous nous en Servons en Pharmacie Pour Préparer l'eau de Goudron =

la Poix Noire = C'est une Resine Brulée que l'on Prepare aussi dans le Nord de l'Allemagne et Particulièrement dans le holstein. Pour cette effet on Ramasse tous les Copeaux des Mêmes Arbres qui ont Produit le Goudron, les Filtres de Paille qui ont Servi a Passer la Thérébentine on introduit le tout dans un Four ou se trouve a la Base une Rigole qui Conduit a des Fosses Destinées a Recevoir la Poix Noire on Applique le Combustible Par la Partie Superieure du Four et quand la Combustion est en activité on Recouvre le Four de Gazon Pour Forcer la Poix Noire a Couler Par le Bas elle est Reçue dans Differents Moules ou on la laisse refroidir il se Forme deux Couches une Superieure qui est liquide et d'un Rouge Noiratre C'est ce que l'on Appelle Huile de Cade une autre Couche Solide D'un Rouge Noiratre Aussi d'une Cassure Vitreuse et demi Transparente d'une Odeur Particulière Désagréable Sentant un Peu l'empireume C'est la Poix Noire, on Prepare une autre **Huile de Cade** Plus Précieuse en Distillant une Espèce.

 de Genevrier appellé Juniperus oxicedrus mais dans le commerce on se sert plus generalement de la 1er huile de cade qui est employée dans la medecine veterinaire quand les droguistes manquent de l'huile de cade ils en preparent une factice en dissolvant de la poix noire dans l'huile commune, on prépare egalement une fausse poix noire qui est bien inferieure a la 1er cela consiste a prendre de la poix blanche commune à la colorer avec du noir de fumée mais elle se distingue très facilement en ce qu'elle est opaque dans sa cassure et qu'elle a une couleur noire au lieu d'être rouge brun enfin

le Noir de Fumé = se prepare dans beaucoup de pays et même a Paris dans le Fbg St Antoine en prenant tous les papiers empreints des residus de therebentine et de poix on brule ces matières combustibles dans une chambre tapissée de toile mouillée, il se forme une fumée très épaisse dont la suie vient s'attacher sur les toiles mouillées on la ramasse et on l'enferme dans des cornets de papier. Toutes les therebentines, ainsi que les poix blanches et noires, la resine la colophane sont employés en pharmacie, on fait avec les therebentines la therebentine cuite pour faire des pilules et les autres substances sont usités dans les onguents et les emplatres

= 14eme Classe les Glumacées =

Cette famille renferme principalement toutes les graminées dont quelq espèces sont exotiques et donnent à la pharmacie des productions très importantes savoir le sucre, le spicanard, et le schœnante,

du Sucre = C'est un principe immediat des vegetaux que l'on peut extraire de beaucoup de plantes celles qui en produisent le plus sont les cannes a sucre appellé Saccharum officinarum originaire de l'inde ce qui fesoit qu'autrefois on l'appellait sel indien, ces cannes ont été ensuite transportées en Egypte on en a cultivé pendant longtemps les cannes a sucre, mais après la conquête du nouveau monde ont a transporté les cannes a sucre aux isles antilles et dans plusieurs autres endroits de l'ameriq meridionale, on retire du sucre de certains herables appellés Acer saccharinum. qui croissent particulierement dans le Canada.

Dans les Premiers Jours du Printemps ont Fait des incisions a ces arbres la seve coule et entraine avec elle la Matiere Sucrée on Fait evaporer et on obtient le Sucre a l'etat de Cassonnade, tout nouvellement on a obtenu de Trés Beau Sucre en travaillant Convenablement les Racines de Beteraves mais toutes ces Espèces de Sucre ne Valent Pas celui qu'on obtient de la Canne a Sucre cette Plante se Cultive Par Boutures, a une Epoque de l'Année on coupe les Extremités Superieures de la canne et on les Couches dans des Sillions Pratiqués dans la Terre de chaque Noeud il Sort une nouvelle canne on Fait la Récolte de ces cannes tous les 15 a 18 mois et Principalement lorsque la Plante est Jaune, on en Forme des Brasses que les Negres Portent dans un Attellier appellé Parc a Canne la on les sommet a la Presse entre trois cilindres qui s'engraine et qui sont mus en sens contraire il sort un suc epais Trés Visqueux qui ne Peut se conserver longtemps sans Passer a la Fermentation acide on appelle ce Sucre le Vesou et les cannes ainsi Exprimées Prennent le nom de Bagace on Porte le Veson dans le laboratoire on se trouve cinq Bassines Placées sur la Même Galere et qui Porte le Nom d'Equipage. la Premiere Bassine s'appelle la Grande on y Fait Bouillir le Veson et on l'ecume comme si c'etait un suc d'Herbes on le Coule ensuite dans une 2eme Bassine qui se nomme le Propre elle est Destinée a clarifier le Sucre avec des Cendres et de la chaux Pour Saturer les Acides qui empecherait le Sucre a Cristalliser on Fait Passer ensuite la liqueur dans la 3eme Bassine qu'on nomme le Flambeau on Acheve ici la Clarification en se servant egalement de la Chaux on Fait ensuite Passer le Sucre dans la 4eme Bassine appellé le Sirop c'est dans l'intention de Faire Rapprocher le Sucre Convenablet et enfin on le met dans la Derniere Bassine que l'on nomme Batterie Parcequ'on agite le Sucre Pour Separer la Partie cristallisable du Sirop après ces Operations on transporte le Sucre dans des Rafraichissoirs ce sont des espèces de caisse ou Tonneaux Percés a la Base de Plusieurs Trou que l'on commence d'abord Par Boucher avec du Maïs, ces caisses sont Posées sur des Vases Propres a recevoir le Sirop, le Sucre Ainsi egouté Prend le Nom de Mouscouade, Sucre, Brut, Sucre non Terré et le Sirop qui en Coule s'appelle Melasse cette melasse s'employ comme telle ou Bien on la Fait Fermenter en l'alongeant d'une certaine quantité d'eau et y ajoutant un Ferment —

206 Elle Passe a la Fermentation Spiritueuse on Distille ensuite et la liqueur qu'on obtient est une eau de Vie de Sucre que l'on appelle Taffia avec lequel on Fait le Rhum Préparation Particulière qui nous est inconnue. Le Sucre Brut Subit ensuite une autre Préparation que l'on Appelle Terrage elle Consiste a entasser le Sucre Brut dans des Grands Cônes Persés au sommet d'un Petit Trou et Placés dans une Position Renversée on ajoute sur les Cônes une liqueur epuisée Préparée avec de l'Argile et de l'eau, cette eau en Passant a travers le Sucre entraine avec le Sirop qui salissait le Sucre après Plusieurs Terrages on obtient dans les Cônes des Cassonades Plus ou Moins Belles elles Forment Ordinairement trois Couches la Couche Superieure est la Plus belle, Celle du Milieu, est moins belle et la Derniere est la Plus inferieure. On Distingue dans le Commerce Plusieurs Sortes de Cassonades qui Porte le Nom du Pays ou on l'a Travaillé telles sont Celles de la Martinique, de St Domingue, de Veracruz de Havane, et enfin celles de l'inde, les Plus Belles Cassonades sont Celles qui sont Blanches Sèches Croquant sous les Dents Comme Cristal en Petits Point Brillants d'une Saveur Sucré agréable et Sans odeur. les Plus Estimées sont celles de Martinique et de Havanne, les cassonades de l'inde sont Plus ou moins Blanches mais toujours molles sans qu'on Puisse les Faire sècher Complettement elles Portent avec elles une odeur Particulière elles ont Cependant une Saveur Sucrée assez agréable et on les emploÿe Pour Fondre en Europe on est dans l'usage de Purifier Ces Cassonades Pour avoir Ce qu'on Appelle le Sucre en Pain Cette operation s'appelle Rafiner le Sucre Pour cett effet on Fait Fondre dans des Bassines les Cassonades les Plus communes dans une Assez Grande Quantité d'eau on y ajoute de la chaux et du Sang de Boeuf Pour Pouvoir les Clarifier on ecume on Passe on Fait evaporer et Pour empêcher le Sucre de monter au dessus le le Bord des Bassines on ajoute a la Surface une Matiere Grasse du Beurre ou de la Cire cette derniere est Préferable Parcequelle ne laisse Pas d'arrière Gout au Sucre quand il est evaporé convenablement on le Coule dans des Cones que l'on a Préalablement trempé dans de l'eau Froide a l'effet de Saisir le Sucre et d'empêcher qu'il n'adhère au Cône

On a soin d'ajiter pour troubler sa cristallisation et quand le sucre est entierrement refroidi on le tire comme nous avons fait des cassonnades ou bien on employ la liqueur d'epreuve qui n'est autre chose que de l'eau saturée de sucre à froid qui en passant a travers le cone entraine le sirop qui colorait le sucre apres plusieurs terrage on obtient du sucre plus ou moins beau, on leur donne egalement le nom du pays ou on les a travaillés, on doit généralement choisir le sucre pain blanc, bien sec, sonore, cassant difficilement, phosphorescent dans sa cassure pendant la nuit, sans odeur, et d'une saveur très agréable, soluble dans l'eau et dans l'alkool, mis sur le feu il se boursoufle repend une odeur de caramelle il est composé dans ses principes d'oxigene, d'hydrogene et de carbonne on peut en faire varier ses principes en le traitant par l'acide nitrique et le convertir en acide oxalique.

du Spicanard = c'est la racine qui est toujours accompagnée des debris des chaumes d'une espèce de graminée appellé Nardus indica parcequ'il croît dans l'inde, cette racine est fibreuse, brunâtre en dehors, blanche en dedans d'une odeur forte ment aromatique et d'une saveur chaude et amère on l'employait comme febrifuge et tonique elle entre dans la thériaque =

du Schenanthe - c'est le debris du chaume et en meme temps la fleur d'une graminée appellé Handropogone schenanthus (barbe d'homme) qui croît dans les indes on en trouve de deux especes le schenanthe en paille que l'on trouve assez communement et le schenanthe en fleur, ce dernier est fort rare et fort cher, c'est le dernier que l'on doit employer en pharmacie a raison de son odeur aromatique assez agréable et sa saveur chaude, le schenanthe en paille n'a presque pas d'odeur ce medécament n'est pas usité si ce n'est dans la thériaque.

= 15eme Classe, **les liliacées. Famille des Palmiers** =

cette famille est composée de toutes plantes exotiques ce sont de grands arbres très utiles dans les arts dans l'economie domestique et dans la medecine elle donne a la pharmacie, les dattes, le sagou, l'huile de palme, et le cachou

Des Dattes ce sont des fruits especes de drupes produit par le Phenix dattilifera - espèces de palmier qui croît abondamment dans tout l'orient ou les dattes servent de nouriture aux hommes ce palmier s'est acclimaté dans le midi de la France, en Espagne, en italie =

le Dattier Forme une Epoque très importante dans la Botanique il a servi a Reconnaître le Sexe des Plantes Parceque l'un est mâle l'autre est Femelle, on Récolte les Dattes un Peu avant leur maturité Elles sont Portées au Nombre de Trente sur un axe Commun appellé Régime, on Coupe ce Régime on le laisse Sécher au soleil jusqu'a ce que les Dattes se Colorent on les Détache du Régime et on les enferme dans des caisses où elles Achevent leur maturité on Doit les Choisir nouvelles, Bien entieres charnues d'une Couleur Brunâtre au Dehors Blanchâtre, en Dedans d'une saveur Sucrée agréable, la chair étant Ferme Contenant dans son interieur une Graine Cariée, ces Fruits sont au Nombre des Fruits Pectoraux ils se Conservent Difficilement Plus d'un An après ce temps les Dattes se Trouvent Attaquées Par les Vers qui [illegible] elles Deviennent Alors legères, séches ne Contenant Presque Plus de chair dans cet état on Doit les Rejetter, non seulement les Dattes servent de Nourriture aux Habitans de toute l'Afrique mais encore c'est un Fruit qui est Fort agréable a Manger et qui jouit avec raison de sa Propriété Pectorale =

du Sagou = C'est une Fécule Retirée d'une Espèce de Palmier appellé Sagus Farinifera le Sagoutier croit Particulierement sur les Côtes de Malabar, Amboine, ce Palmier est Très Precieux aux Habitants du Pays Parceque sa Fécule leur sert de Nourriture on le Cultive dans les Marais il faut 25 ans Pour qu'il Arrive a sa Croissance on Reconnait l'epoque ou l'on doit Récolter le Sagou, lorsque les Feuilles du Palmier se Recouvre d'une Efflorescence Blanchâtre alors, on l'Arrache de Terre on le Fend longitudinalement et on trouve [illegible] Blanchâtre et Farineuse avec laquelle les, Habitants Font Pour eux une Espèce de Pain et ils Preparent Pour l'europe le Sagou qu'ils ont soin de Granuller on doit le Choisir en Petits Grains Colorés au Dehors Blanchâtre [illegible] Très entier et n'étant Pas Attaqué Par les Vers d'une Saveur Fade et Douçatre sans odeur en Pharmacie on Reduit le Sagou en Poudre et il sert a Préparer des Bouillons, leur donner de la Consistance et en même temps une Propriété Pectorale =

Huile de Palme = Elle est Produite Par Expression de l'Amande du Cocotier, Grand Palmier appellé Cocos nucifera qui croit dans l'inde et dans les Pays chauds de l'Asie toutes les Parties de ce Grand Arbre sont utiles, avec la Tige de l'Arbre les Sauvages indiens en font des Pirogues qui leur sert a Voyager sur mer, le Fruit de l'Arbre renferme une liqueur très Suave qu'on Appelle Vin de Coco et en Exprimant l'amande on en Retire une Huile Aromatique que l'on Appelle Huile de Palme elle est un Peu Jaunâtre d'une Consistance de Graisse son Odeur Approche de Celle de la Violette elle est Devenu très Rare dans le Commerce toute celle qu'on y trouve est le Plus Souvent Falsifié c'est a Raison de sa Rareté que l'on en Fait Presque Plus usage aujourd'hui on l'employoit a l'exterieur Pour Calmer les Douleurs Rhumatismales

Quand au cachou l'Histoire en a été Faite a l'Histoire des Mimosa l'espece de Palmier qui Produit le cachou se Nomme Areca cathecu il est très commun dans l'inde et dans les isles Molluques =

= Famille des Asparagées =

Elle est Composée de Beaucoup de Plantes indigenes on y rencontre également quelque Plantes Exotiques qui Produisent a la Pharmacie le Sang dragon, la Salsepareille, et la Squine =

Quant au sang dragon Nous en avons Déja Parlé il suffit de Rappeller que l'espece d'Asparagée qui donne le Sang dragon Porte le nom de Drasena Draco Cette Plante est Originaire des Isles Canary.

de la Salsepareille = c'est la Racine d'une Plante appellée Smilax Sarsaparella qui croit dans l'Amerique Meridionale au Bresil et dans toutes les Possessions Portugaises cette Plante se Cultive dans des Terreins secs et Sablonneux on Fait la Recolte de la Salsepareille tous les 5 Ans a cette epoque on met le Feu aux Plantes Parcequ'elle est très epineuse il serait impossible de Penetrer dans le Champ ensuite avec des Rateaux de Fer que l'on Attache aux Collets de la Racine on enleve de Terre toutes les Racines on les Fait ensuite Sécher et on en Forme des Bottes. que l'on envoye dans le Commerce Plus ou moins Grosses.

On Distingue deux sortes de Salsepareille celle du Portugal et celle d'Honduras la Premiere est la Plus estimée elle est Presque toujours Preparée en Petites Bottes.

après en avoir enlevé le Collet. Cette Salsepareille est de la grosseur d'un Petit tuyau de Plume d'une Couleur Brune en Dehors Blanche en Dedans se Fendant longitudinalement d'un Bout a l'autre remarquable dans l'interieur Par un Petit liseret rose Placé entre l'ecorce et le Meditulium sa saveur est Douceâtre elle n'a Pas d'odeur elle est Rarement Vermoulue.

Celle d'Honduras n'est Point Préparée on la Trouve en Grosse Botte accompagnées du Collet ses Fibres sont moins Grosses d'une Couleur Moins Foncée en Dehors Blanche en Dedans ne se Fendant Pas aussi Facilement le Petit liseret ne s'y trouve Pas elle est en outre sujette a être Vermoulue quand a sa saveur elle Paroit être la même a Peu près le Pharmacien est dans l'usage de Separer le Collet de Fendre les Fib. et de les Couper Par Petits Morceaux. Quoique la Salsepareille est une Racine on la Mis au Nombre des Bois Sudorifiques on s'en sert Pour Faire des Tisanes un Extrait, un Sirop. etc.

La Squine = Est une Racine charnue Tuberceuse appartenant a une Plant Appelle Smilax chinae il Parait qu'après avoir recolté cette Racine on lui enlevé l'epiderme et ses Radicules et on la fait sécher, on en trouve dans le Commerce deux especes, l'une Spongieuse legere, Rougeâtre en Dehors Blanchâtre en Dedans se Coupant très Facilement Par troncon mais Sujette a être Vermoulue sa Décoctio a une Couleur de Vin Rouge. l'Autre espèce est Pesante très dure Difficile a Couper d'une Couleur Rougeâtre au dehors et en Dedans Compacte et Comme Resineuse aussi est on obligé de la Chauffer Pour Pouvoir la Couper cette espece est Moins estimée que la 1er Pour les Décoctions et les Sirops cette derniere ne doit être employée que Pour Faire la Resine. La Racine desquine est Egalement au nombre des Bois Sudorifiques et on l'employ Comme la Salsepareille.

Le Calamus Aromaticus = est une Racine Appartenant a une Plante Aquatique appellée Acorus Calamus que l'on trouve en très Grande Quantité dans les Marais de la Hollande et de la Belgique cette Plante se Rapporte Difficilement à une Famille naturelle, Cependant les Botanistes Modernes et Principalement Mr Decandolle l'a rangée avec les Jonc

lors qu'on Veut Faire la Récolte de cette Racine on Arrache la Plante dedans l'eau on la laye on enleve l'epiderme et les Radicules et on les Fait Sécher, cette Racine est Comme Noueuse et Articulée elle est remarquable Par ses Anneaux Circulaire elle est a l'exterieur d'un Rouge Brun d'un Blanc Pâle en Dedans toute la Plante a une Odeur Forte Aromatique et Particulierement la Racine sa saveur est Piquante et legerement amére quand elle est Bien Séche elle a une Cassure Assez nette mais elle est Sujette a être Attaquée Par les insectes elle n'est Pas d'un Grand usage en Pharmacie on en Fait un Extrait une Poudre et une Décoction =

Famille des Colchiques = c'est une Petite Famille dont toutes les Espéces Sont Medecinales et donne a la Pharmacie Plusieurs Medicaments Tels sont l'Hellebore Blanc, le colchique et la Cevadille,

l'Hellebore Blanc = est la Racine d'une Plante Appellée Veratrum Album qui croit Particulierement Sur les Montagnes de la Suisse, des Alpes et des Pyrennées cette Racine ne Peut se Confondre avec aucune autre elle a un Collet dont Part Plusieurs Fibres d'une Couleur Grisâtre au Dehors d'un Blanc Sale en Dedans d'une Odeur Vireuse d'une Saveur âcre Caustique et Remarquable Surtout Par les Debris des Feuilles de la Plante qui se trouvent Presque toujours Attachés au collet de la racine toute la Plante est Veneneuse on ne doit Jamais l'employer qu'a l'exterieur dans la Pharmacie, on Fait usage de la Racine Comme Sternutatoire on en Prepare un Extrait

La Cevadille = ce sont des Petits Fruits qui Appartiennent a une Plante Appellée Veratrum Cevadilla ce sont les Capsules de la Plante elles sont Petites legeres toujours Ouvertes Par le Haut d'une couleur Brunâtre au Dehors et dans l'interieur on Apperçoit des Petites Graines d'une Couleur Plus Foncée, d'une Odeur un Peu Forte et Desagreable on ne les employ qu'a l'exterieur elles sont regardées Comme Graine Pediculaire on en Fait la Poudre de Capucin et on les mêles souvent avec le staphisaigre Pour en Absorber l'Huile =

le Colchique = Est une Espece de Bulbe qui est trés commune dans les Prés Humides de la France, Vers le mois de Septembre il sort de cette Bulbe une trés jolie Fleur qui Fait l'ornement de nos Prairies -

et qui Ressemble un Peu au Saffran on Pretend même qu'on en Falsifie le Saffran avec le Stigmate du colchique la Plante reste en dedans et ne donne son Fruit qu'au Printemps Suivant, toute la Plante est Veneneuse elle est même Dangereuse Pour les Vaches et Pour les Chiens, ce qui la Fait Appeller tue chien, en Pharmacie on ne Se sert que de sa Bulbe qui est employée dans les Hydropisies, on en Prepare un Vin un Vinaigre = elle a une Odeur desagréable et une Saveur Acre Amere =

les Hermodates = ce sont de Petites Bulbes que les anciens Rapportaient aux iris = mais d'Après l'inspection de la Plante, les Botanistes Modernes en ont Fait un colchique sous le nom de colchium irilicum Parceque la Plante est Trés Commune dans l'illirie on la Dit egalement Originaire de l'Orient, ces Bulbes sont Plaines d'une Forme un Peu Anguleuse Blanchâtre en Dehors et en Dedans Contenant Beaucoup d'Amidon d'une Saveur âcre et Amere on les Employait Autrefois comme Purgatif elles sont Sujettes a être Vermoulues elles entre dans les Tablettes Diacarthamy

= Famille des Liliacées de Jussieu =

c'est une des Plus Belles Familles naturelle dont les Fleurs sont Printanieres et Font l'ornement de nos Parterres quelques unes sont medecinales et Particulierement les Aloës et les Scilles.

les Aloës sont des Plantes Trés Communes en Espagne on en Distingue de Plusieurs Especes qui Fournissent à la Pharmacie le Suc d'Aloës ces especes sont l'Aloës Vulgaris, Perfoliata Maculata et Variegata toutes Originaire d'Afrique une Autre espece Appellée, aloës Succotrina est Originaire du cap de Bonne Esperance et que l'on Trouve dans l'isle de Succotra ce sont sur les Feuilles de cette Plante que l'on trouve l'aloës lucide qui est Trés. Rare et que l'on ne Rencontre que dans le cabinet des curieux, elle a une Belle Couleur Hyacinthe trés Transparente d'une cassure Vitreuse mais ayant toujours l'odeur et Saveur des Autres Aloës.

On trouve dans le Commerce trois espèces de Suc d'Aloës appellé aloës Succotrin, aloës Hepatique, et Aloës cabalin, ces trois Espèces d'Aloës s'obtiennent en Espagne par suite d'une même operati qui concilte a Récolter toutes les Feuilles d'Aloës, les Piller pour en extraire le Suc que l'on Passe et que l'on met a evaporer jusqu'a une certaine Conciltance, Puis on abandonne ce Suc dans des Baquets exposés toujours au Soleil, il en résulte trois couches, la Superieure est la Plus estimée et elle Forme l'Aloës Succotrin, celle du milieu Constitue l'Aloës hépatique et les résidus ou la 3eme couche qui sont entierement resineuses donne lieu a l'Aloës Cabalin; l'aloës Succotrin Paraît noirâtre en masse mais sa cassure est Vitreuse transparente et d'une Couleur hyacinthe, sa Poudre est d'un Beau Jaune doré son odeur est Aromatique sa Saveur est extrêmement Amere, son odeur Aromatique Peut Passer dans l'Alkool et elle est Très Remarquable dans l'élixir de Garus.

l'Aloës Hépatique est d'une Couleur Plus Foncée analogue a celle du Foie des Animaux sa Poudre est d'un jaune sale et elle est Plus resineuse et Par Conséquent Plus Soluble dans l'Alkool =

l'Aloës Cabalin = est en Petits Grains Brunâtres Sec mêlé d'impureté donnant une Poudre d'un Jaune Nûratre cette espece est Presque entierement Soluble dans l'Alkool. les deux Premieres sont employés dans la Pharmacie on Prepare avec l'aloës Succotrin un Extrait Aqueux d'Aloës et un Extrait Resineux des Teintures et on le Fait entrer dans Presque toutes les Pilules Purgatives, l'aloës Hepatique entre dans l'elixir de Vie de lelievre, quant a l'aloës cabalin sont nom lui Vient Parcequ'on s'en sert Pour les chevaux.

des Scilles = on Employait la bulbe d'une espèce de Scille Appellé Scilla Marittima Parcequ'elle croit sur les Bords de la mer, on Distingue de deux Espèces la Scille Blanche, et celle Rougeâtre la Scille Blanche se trouvait autrefois sur les Côtes de Normandie mais elle est epuisée, la Scille Rougeâtre est la Plus estimée et elle Croit sur les côtes de Barbarie on la Récolte toujours au Printemps avant que la tige ne se developpe. le Pharmacien doit la choisir Bien entiere.

Très Ferme ne Ployant Point sous la main ce qui Annoncerait qu'elle Aurait deja Vegeté, on Doit toujours en Rejetter les Premières Squammes qui sont toujours d'un Rouge très Foncé et quelquefois Noirâtre sa saveur est Très Amère et Nauseuse, son odeur est Desagréable un Peu Vireuse elle est Très utile dans la Pharmacie on en Prepare une Poudre, un Vinaigre, et un Vin =

Famille des Iridées = cette Famille est Peu Nombreuse elle donne a la Pharmacie deux Plantes Medecinales savoir l'iris et le Saffran.

l'iris de Florence = est une Racine Tubereuse Appartenant a la Plante Appellé iris Florentina Originaire d'italie et qui s'est acclimaté dans le Midy de la France, on Récolte cette racine en Automne, quand on la Retire de Terre elle a une Odeur Desagréable mais Par la Delsication elle Acquiert une Odeur Suave de Violettes, avant que de la Faire Secher on la Coupe Par Petits Morceaux on enleve les Radicules et l'epiderme, on Doit la choisir la Plus Blanche et la Plus entiere, quand elle est trop Ancienne elle Devient Jaunâtre elle est Vermoulue et Perd Beaucoup de son Odeur.

d'Après l'Analyse chimique qu'on a fait de cette Racine elle Contient de la Fécule, un Principe Extractif âcre et Purgatif et un Peu d'Huile.

l'iris Nostras = qu'on Appelle egalement la Flambe, le Glaïeul. est la racine d'une Plante appellé iris Germanica Parcequ'elle est Originaire de l'Allemagne elle est aujourd'hui très Commune en France, la Racine a une Odeur Forte et Desagréable Quand elle est Verte mais quand elle est Séche elle a une legère odeur de Violettes on s'en sert Pour des Décoctions, quant a l'iris de Florence elle est Beaucoup Plus usité on en Forme des Pois a Cautère une Poudre qui sert a Parfumer et on en Prepare une teinture.

le Saffran = ce sont les Stigmates d'une Plante Appellée Crocus Sativus Originaire de l'Orient et qui s'est Acclimaté en France, en Espagne et en italie on ne Connaissait autrefois que le Saffran d'orient.

qui nous était envoyé dans des Parchemins Huilés ce qui lui donnoit Par la suite une Odeur et une saveur Désagréable mais depuis qu'on Cultive la Plante dans le Gatinois nous nous servons Plus du Saffran d'Orient. Pour Cultiver le Saffran il Faut une Terre legère on Pratique des Seions et on Place dans la Terre les Bulbes a des Distances égales après les avoir Préalablement Passé dans un Lait de chaux Pour empêcher que la Bulbe ne soit Attaqué Par une Maladie Contagieuse appellé mort du Saffran qui est une Espece de Plante Parasite qui Vit au Depend de la Bulbe, cette Plante est de la Famille des champignons et on l'appelle Sclerotium Crocorum espèce de Truffe. les Cultivateurs s'apperçoivent de cette maladie lorsque la Plante ne Parait Pas hors de Terre et Pour empêcher quelle ne se Communique au autre Saffran ils Fait une Forte Tranché autour du Saffran malade.
La Récolte du Saffran Peut se Faire deux Fois Par An lorsqu'on Cultive le Saffran Britannier mais la Plus Forte récolte se Fait a la Fin d'Aout ou le Commencement de Septembre. la 1re Annee les Saffrans Produisent Très Peu de Fleurs la 2me année ils en Produisent un Peu Plus et la 3me est en Pleine Récolte après cette 3me Année il Faut oter les Bulbes de la Terre la labourer et Ranger de nouveau les Bulbes en scion Quand la Fleur est Developpé tous les Habitans de la Campagne sont Occupés les uns arracher les Fleurs les Mettent dans des Corbeils et les Porte aux habitations d'autres s'occupent a enlever les trois Stigmates qui se trouvent dans chaque Fleur et Pour en augmenter la quantité ils y ajoutent en même temps le Stil qui entre a Peuprés de 2me Par livre de Saffran, on les Fait ensuite sécher dans des Fours Puis on met le Saffran dans des Pots a l'entrée de la Cave Pour qu'il reprenne un Peu d'Humidité laquelle donne Plus d'intencité de Couleur au Saffran et developpe en même temps son odeur on Doit choisir le Saffran en stigmates Bien Nourris d'un Rouge Vif très entier d'une saveur Douceâtre legerement Amere donnant dans la Bouche une Teinture Jaunâtre et d'une Odeur Aromatique legere Suave; on Falsifioit autrefois le saffran avec les Fleurs du Saffranum ou Carthame, mais cette Fraude est si Grossière qu'il est Facile de la Reconnoître en mettant le Saffran tremper dans de l'eau. le Vrai Saffran ne change Pas de Forme, tandis que les Fleurs

les Fleurs de Carthame se Developpe Par l'Humidité et Presente la Forme de Petites corrolles en Outre la Teinture Jaune n'est Pas aussi abon...
on a egalement Fraudé le Saffran avec des Fibres Musculaires desséchées
on reconnoit egalement cette Fraude Par la Saveur l'odeur et la Teinture
On se Contente aujourd'hui de Faire des Melanges de Vieux Saffran
ou des Saffrans epuisés Par la Teinture avec de Beau Saffran mais on
connoît Facilement Par le choix qu'on doit Faire du Saffran.

d'Après l'analise qu'on a Fait de cette Substance elle contient Presque
Tout Principe Extractif et Colorant que l'on Peut epuiser Par l'eau
Une livre de Saffran Produit 14 onces d'extrait après que le Saffran a Fourni
sa matiere Colorante Jaune on en trouve une Autre qui est Rouge
et Très Peu de lioneux on a donné un nom Particulier a la Substance Colorante
Policroïtes que l'on trouve dans le Saffran, on l'employ dans les
Arts Pour la Teinture il est egalement très utile a la Pharmacie on
Prepare un Extrait une Teinture et il entre dans un grand nombre
de Preparations Pharmaceutiques =

Famille des Balisiés = elle est composée de Plantes Exotiques qui sont très interessantes Par leurs Productions qu'elle Fournit a la Pharmacie, tels sont le Gingembre, le Zedoaire, les Cardamum, le Curcuma, et les Galanga,

le Gingembre . c'est la Racine d'une Plante appellé Amomum Zingiber Originaire de l'inde et que l'on cultive aujourd'hui dans toute l'Amerique Meridionale cette Racine est Petite toute Parth... Recouverte d'une Petite membrane Grisâtre d'une Cassure Nette et Vitreuse moins coloré en Dedans assez Pesante d'une saveur chaude et Poivrée d'une Odeur Aromatique agréable on la Mange confite dans du Sucre dans l'inde et dans l'Amerique Pour Faciliter la Dig... en Europe on l'employ sèche comme Cordiale et Tonique, on en Prepare une Poudre un Extrait et cette Racine entre dans quelques Preparations Pharmaceutiques.

le Zedoaire est une Racine Appartenant a une Plante appellée Amomum Zerumbet que l'on Cultive dans l'inde, et l'amerique meridion...

il Parait que l'on Fait une Preparation a cette racine avant que de l'envoyer dans le Commerce, on lui enleve son epiderme et on la Coupe Par Petits Morceaux Anguleux Pour Facilliter sa Delsication, ces Petits morceaux sont souvent Piqués Par les insectes d'une Couleur Jaunâtre d'une Saveur Piquante et Poivrée mais bien moins Forte que le Gingembre son odeur est Aromatique assez agréable on l'employ Comme Amere et Tonique elle entre dans l'elixir de Longue Vie =

Les Cardamomum = Sont des Petits Fruits especes de Capsules que l'on récolte sur une Plante Appellée, Amomum Cardamomum Originaire de l'inde et qu'on Cultive Egalement en Amerique, On Distingue trois espèces de Cardamomum, le Grand, le Moyen, et le Petit, ce sont des Capsules d'une Forme Triangulaire d'une Couleur Jaunâtre d'une Odeur très Aromatique Contenant Beaucoup d'Huile Essentielle d'une Saveur chaude on les Appelle Graines de Paradis Maniguette, les Cardamomum Perdent Beaucoup de leur Propriété Quand ils sont Anciens, Ces Cardamomum, Sont employés dans Plusieurs Preparations Pharmaceutiques =

Le Cucurma = Est une Racine Appartenant a une Plante appellée Curcuma Longa - Originaire de l'inde, on lui donne Differents noms Comme Terra Merita, Safran des indes cette Racine est Platte Tortueuse allant un Peu en Zic Zac. Recouverte d'une Pelicule Blanchâtre mais Jaunâtre en Dedans sa Cassure est Sèche Vitreuse donnant quand on la Mache une couleur Jaune sa saveur est Douceâtre et legerement Amere son Odeur est Particuliere sans être Agréable elle Contient Beaucoup de Fécule et de Matiere Colorante ce qui Fait qu'on s'en sert dans les Teintures dans la Pharmacie on en Fait une Poudre que l'on delaye dans du Bouillon, cette racine est Plus employé dans la Peinture que dans la Pharmacie elle sert comme Reactif =

Les Galanga = Sont de Petites Racines dont on Distingue deux Espèces, le Gros et le Petit Galanga on croit que ces deux Espèces sont Produites Par deux Plantes Differentes le Gros Galanga est la Racine du Kaimpheria Galanga et le Petit Par le Maranta Galanga. Ces Racines Sont de la Grosseur du Doigt un Peu Articulée Presentant même a l'exterieure

des Petites Fibres leur Couleur est un Peu Rougeâtre au Dehors et Blanchâtre en Dedans d'une Odeur très Aromatique et Particulière, d'une saveur Amère et Chaude ces Racines Contiennent de l'Huile Essentielle dans l'economie Domestique on les employe comme Aromatiques on en Fait Usage en Pharmacie Comme tonique et Stomachique. le Petit Galanga est le Plus Estimé il entre dans la Thériaque =

= **Famille des Orchidées** = cette Famille est Composée également de Plantes Exotiques et indigenes, elles Produisent des Bulbes qui sont d'usage en Pharmacie et Surtout les bulbes des Orchis qui croissent dans les indes on les Connoît sous le nom de Salep on a également Rapporté à la Famille des Orchis la Plante qui Produit la Vanille.

du Salep ce sont des Petites Bulbes desséchées Appartenant aux Especes d'orchis Appellés Orchis Morio Militaris et Mascula ces Plantes Croissent très Abondamment dans les Pays Ombragés de l'inde et de toute l'europe mais l'on donne la Préference a celle de l'inde on Fait la Récolte de ces Bulbes tous les Ans, Après les avoir retiré de Terre on les Fait Tremper dans l'eau Non Seulement Pour enlever l'epiderme mais encore Pour que l'eau leur enleve un Principe âcre et Veneneux quand l'eau sort insipide si ces bulbes sont trop Grosses on les Coupe Par Petites Portions et on les enfilles Pour en Former des Petits chapelets Pour Pouvoir les Faire sécher, après leur Desiccation ces Bulbes deviennent très Dures Elastiques et Cornées d'une Couleur d'un Jaune sale sans Odeur et d'une saveur Douceâtre, on les reduit Difficilement en Poudre on s'en sert dans des Bouillons Pour leur donner de la Concistance dans cet état le Salep est Regardé Comme Pectoral et Adoncissant; a une Epoque ou le Salep des indes était rare et cher on s'est imaginé d'employer les Bulbes de orchis de nos climats mais ce Salep indigène est Bien moins Estimé que celui des indes.

La Vanille = Est une Capsule siliqueuse que l'on recolte sur une Plante Sarmenteuse Appelé Epidendrum Vanillae qui croit dans l'Amérique Meridionale et Principalement au Mexique.

On en Distingue dans le Commerce deux Espèces, l'une qui est la Plus Estimé et qu'on Appelle Vanille Givré elle est Rare et Chere, l'autre espece est la Vanille Commune.

La Vanille Givrée est de la longueur de 6 à 8. Pouces Striée en Dehors et d'un Rouge Noirâtre, lourde Bien charnue Recouverte Souvent de Petites Aiguilles qui est de l'Acide Benzoïque, dans l'interieur ces Vanilles sont noiratres Très Grasses renfermant des Petites Graines enduites d'une Huile Essentielle Très Balsamique Suintant entre les Doigts sa saveur est chaude et Aromatique on ne Peut la Reduire en Poudre qu'en employant Beaucoup de Sucre.

La Vanille Commune = est Beaucoup Plus Petite et moins Grosses d'une couleur Plus claire n'etant Jamais recouverte d'Acide Benzoïque Elle est Plus sèche dans son interieur et Contenant très Peu d'Huile essentielle Aussi cette Vanille est Bien moins Aromatique, la Vanille est employee Pour Faire le Bon chocolat et les liqueurs et dans l'esprit Vol. Aromatique Huileux

Famille des Aroïdes = elle est Très Peu Nombreuse et ne fournit à la Pharmacie que la Racine D'arum Cette Racine Appartient à une Espèce Très Commune dans nos Bois Ombragés et Humides elle est Appellé Arum Maculatum Cette Plante est Très Dangereuse toutes ces Parties ont une Saveur âcre et Corrosive, la Racine est Seulement employé en Phie C'est une Espèce de Bulbe Plaine d'une Forme Arrondie un Peu Tuberculeuse au Dehors, et d'une Couleur Grisâtre Blanche en Dedans Si on l'emploie sans autre Préparation elle Forme un Purgatif Violent Mais si on la Divise et qu'on la Lave dans l'eau Froide on en retire une Fécule Blanche et douce au Gout qui Perd entierement sa Propriété Purgative, depuis qu'on a introduit le Jalap dans la Pharmacie on fait Très Peu Usage de la Racine d'Arum d'autant Plus qu'on ne Peut Pas Toujours compter sur ses effets suivant qu'elle est Plus ou moins Ancienne elle Purge Plus ou moins.

= 16ème Classe Plantes anomales Famille des Fougères

320. Elle est composée de Plantes Exotiques et indigènes Parmis celles qui Exotiques nous avons le Capillaire de Canada qui est Très commun d. l'Amerique Septentrionale et Particulierement dans le Canada on donne

Capillaire de Canada — Cette Fougere le nom Adiantum Pedantum Parcequ'elle a un long Peti. Deneé de Feuilles a sa Base, ce Capillaire est très Estimé a raison de Odeur Aromatique et de sa saveur douce Agréable on le Distingue Facillement de celui de Montpellier A ses longs Petioles Rougeâtres et e. Vernisses a son Feuillage d'un Beau Vert et a son Odeur, on employ le Capillaire Pour Faire des infusions Bèchiques et Pour Faire un sirop.

Le Capillaire indigene qui croit dans tous les lieux Humid. et que l'on connoît sous le nom de Capillaire de Montpellier Parcequ'on le Trouve aux environs de cette Ville il est Appellé Adiantum Capillus Veneri. ses Petioles sont Beaucoup Plus menus Garnis de Feuilles Jusqu'à la Base

de Montpellier — d'une Couleur Noirâtre et Brillante son Feuillage est moins Vert et son Odeur est Simplement Herbacé sa saveur est Bien moins agréable il Jouit des Mêmes Proprietés que le 1er.

il existe Parmis les Fougeres d'Autres Plantes indigenes que l'on Peut employer comme Capillaire tels sont la Scolopendre, le Politric, la Sauve vie, et le Cetherac.

La Scolopendre = est une Plante que l'on trouve dans des lieux Humides et Particulierement dans les Puits et les Fontaines on l'appelle Scolopendrium Officinale Par rapport a la Forme de sa Feuille On la nomme langue de Cerf, cette Fougere est Reconnaissable Par ses Feuilles longues et entieres ayant sa Fructification disposé en ligne Transversale sur le Dos des Feuilles =

Le Politric - est une Petite Fougere qui croît sur les Vieux m. et dans les lieux Humides elle est connue sous le nom d'Asplenium Trichomanes. elle est remarquable Par son Petiole Grêle de la long. de trois a 4 Pouces d'une couleur noirâtre Garnis des deux côtés de Petites Feuilles Rondelettes et sa Fructification est Placée sur le d. de la Feuille en Petits Points Grouppés.

La Sauve Vie est Egalement une Petite Fougere qui croit les Fentes des Murs et des Rochers on l'appelle Asplenium ruta Muraria

Son Petiole est Grêle Blanchâtre Garnis des deux Cotés de Petites Feuilles en Forme de Coin ressemblant aux Feuilles de la Rhüe, la Face inferieure des Feuilles est Couverte de Petits Points renferm.t la Fructificat.

Le Ceterac (ou Doradille) est une Fougere qui nous Vient de l'espagne mais qu'il s'est Acclimaté dans Plusieurs endroits de la France; cependant on donne toujours la Preference a celui d'espagne cette Plante est Appellé Ceterac officinarum les Petioles sont également Grele mais ils sont Garnis des deux côtés de Petites Feuilles lobées Couverte sur la Face inferieure de la Fructification Groupée accompagnée de Petites Pailletts Rousseâtre Comme Doré ce qui la Fait Fait appeller Par quelques auteurs herbes dorées non seulement elle est regardé comme un capillaire mais encore on l'employ comme un Bon sudorifique, quelques unes des Fougeres sont employés dans leur racine comme les racines de Fougeres mâle & Femelle et de Polypode C'est a tort que l'on a distingué les racines de Fougeres en mâle et Femelle Puisqu'on ne connoît Pas leur sexe.

La Racine de Fougere Mâle = est celle d'une Plante Appellée Felix Max elle croit dans nos Bois c'est une de nos Fougeres les Plus Hautes ce que nos Appellons Racines et sa Veritable tige souterraine qui est composée de Petits Bourgeons Placés sur un axe Commun et comme Embriqué donnant Naissance d'un coté a des Petites Racines Fibreuses et de l'Autre a des Grandes Feuilles ailées dont les Fructifications sont en Petits Points Placés Ca et là sur le Dos des Feuilles cette racine de Fougére a été Très usitée en Pharmacie a Raison de sa Propriété Vermifuge qui est très efficace Pour le Ver Solitaire.

La Racine de Fougere Femelle = est celle d'une Plante Appellée Pteris aquilina elle croit également dans nos Bois mais la Plante est Plus Petite dans toutes ses Parties son Feuillage est d'un Beau Vert Plus Finement découpé et la Fructification est Disposé en Petits Points qui Recouvre toute la surface inferieure de la Feuille on employ sa Racine au même usage.

Le Polypode est également une Tige Souterraine Placée orizontalt Disposée en Petites a Tubercule donnant naissance çà et là a des Petites Racines Fibreuses et a des Feuilles entieres de la longueur a Peu près de 6 a 7 Pouces

 la Fructification est Disposée sur le Dos de la Feuille en Petits p.. Jaunâtres Placé c'est là la Plante qui Produit le Polypode de chêne Appelle Polypodium Vulgare elle croît sur les Vieux Murs et aux Pi.. des Arbres Particulierement aux Pieds des chênes =
le Polypode est d'une Couleur Brune au Dehors Verdâtre en dedan.. d'une Saveur Douceatre et legerement Amere, d'une odeur Particuliere on le Regarde comme un leger Purgatif on en Fait des decoctions un Extr.. Sucré qui Ressemble Beaucoup a celui de Reglisse Fait dans les Pharmacies le Polypode entre dans Plusieurs Préparations.

Famille des Licopodes = Une Seule Espèce est Utile c'est celle qu'on Appelle Licopodium clavatum cette Belle Plante croît dans.. Bois un Peu Aride elle est toujours couchée sur la Terre et souvent de la longueur de 12 a 15 Pieds à une époque de l'Année au moment ou la Fructification est Achevée cette Plante laisse echapper de ses c.. qui s'ouvre avec Elasticité une Poudre très Fine Jaunâtre résineuse Non Misible a l'eau et Très inflammable elle est si abondante que l'Atmosph.. en est souvent obscurcie, a raison de sa couleur et de son inflammabilité o.. lui a donné le nom de Soufre Vegetal. on s'en sert dans les Spectacles et on l'employ dans la Pharmacie Pour Rouler les Pilules et empêcher les enfants de se Couper.

Famille des Lichens = cette Famille est Aujourd'hui composée d'un grand Nombre de Plantes Nouvellement Découverte dont la Pluspart sont utiles dans les Arts Pour en Obtenir des Pâtes Pour l.. Teinture comme l'orseil des Canaries et l'orseil d'auvergne mais Parmis ces lichens trois seulement sont utiles a la Pharmacie savoir le lichen d'islande, le lichen Pixidatus, et le Pulmonaire.

Le Lichen d'islande = ainsi appellé a cause du Pays o.. on le Trouve est Appellé aujourd'hui Physcia islandica Parce.. ses Feuilles sont divisées en laniere Allongée courbé en canal Longitudinal Par dessus sa couleur est d'un Vert un Peu Foncé, .. Lichen à une Saveur Amere et on l'employait Pour Faire une Gel.. une Poudre des Pastilles.

Le Lichen Pixidatus = Porte aujourd'hui le nom Scyphophorus Pixidatus ce lichen est Très commun dans nos Bois montueu..

il Ressemble a des Petits entonnoirs Emplantés sur la Terre sa Fructification est Toujours Placée sur le Bord de l'entonnoir, on en Fait la Récolte, on le Fait sécher et on l'introduit dans les Pharmacies Pour en Faire des Gelées. et autres.

Le Lichen Pulmonaire = croit aux Pieds des Arbres et le Plus estimé est celui qui croit aux Pieds des chênes on l'appelle Lobaria Pulmonaria il se tient aux Pieds des Arbres de la Largeur de 8 a 10 Pouces il est Découpé en lobes Arrondis ayant des Petites racines Vers la Face inferieure d'une couleur d'un Vert Brunâtre et Maculé de Tache Blanche Vers la Face superieure, ce lichen est employé comme les Autres lichens Pour la Poitrine..

Famille des champignons = elle est Très nombreuse en Plantes Veneneuses et en Plantes Alimentaires en General on doit choisir les champignons que l'on Veut manger d'une couleur Blanche interieurement sans donner du Lait tous ceux qui donnent du Lait sont Veneneux ils doivent Pas être Attaqué Par les insectes le chapeau doit être Recouvert d'une Petite Pellicule couleur de chair quand on les casse ils ne Doivent Pas changer de couleur ils doivent avoir une Odeur Particuli une Odeur Aromatique et d'une Saveur Douceâtre. Parmis ces champignons les Meilleurs sont ceux que l'on cultive sous le Fumier de chevat.
les champignons utiles a la Pharmacie sont au Nombre de trois savoir l'oreille de Juda, l'Agaric Blanc, et l'Agaric de chêne.

l'Oreille de Juda = appellé ainsi Par Rapport a sa Forme est un Petit champignon qu'on a Appellé Peziza Oricula il croit sur les Vieux Troncs d'Arbres et Particulierement sur les Vieux Sureau quand ce champignon est Nouveau et Frais il est comme Gelatineux et quand on le Fait sécher il devient comme corné on s'en sert comme Astringent et Raffraichissant.

L'Agaric Blanc n'est Pas un Agaric mais un Bolet ce qui lui a Fait donner le Nom de Boletus Laricis Parce qu'il croit sur les Melaises, les agarics different des Bolets en ce que les Premiers sont Composés de lames Placées Perpendiculairement et a coté des unes des Autres sous sous le chapeaux les 2e au Contraire sont Composés de Petits tuyaux

324 Placés les uns a côtés des Autres et Perpendiculairement sous le chap[...]
Ces tuyaux sont souvent Disposés Par couche Juxta Possé l'une sur l'au[...]
ce qui fait qu'on peut les Diviser facilement Par lame, l'agaric
Blanc nous Vient des indes il a subit une Préparation qui cons[...]
a lui enlever une Couche Externe qui est ligneuse d'une saveur Trè[...]
Amère et d'une Odeur Vireuse désagréable on l'employ comme Pur[...]
On en Prepare une Poudre et des Trochisques on le fait entrer dan[s]
Plusieurs Preparations =

l'Agaric de Chêne

= Est egalement un Bolet que Bu[...] a appellé Boletus ignarius Parcequ'il sert a faire du feu ce Bolet e[st]
Très Commun dans nos Bois, il croît Particulièrement sur les noy[ers]
les Bouleaux et les chênes les Derniers sont les Plus Estimés aus[si]
les a t'on Appellé agaric de chêne on Prepare ces agaries de
deux Manieres l'une Pour la medecine qui Consiste a Couper les agar[ics]
Par Couches Orizontales que l'on frappe fortement Pour separer la Part[ie]
ligneuse et Pour que les couches deviennent Très solubles et Très d[oux]
sous les Doigts on les conserve dans cet état et les chirurgiens s'en
servent comme Astringent Pour Arreter les hemorragies la 2eme
Maniere qui est Destiné Pour Preparer l'Amadou on Retaint Aus[si]
l'agaric en couche Mince on le Bat Pour le Rendre souple et on
fait Tremper ces Couches soit dans une Dissolution de nit[re]
Pour faire l'Amadou Jaune soit dans une dissolution de Poud[re]
a Canon Pour l'Amadou Noire.

Famille des Algues

Ce sont Toutes des Plantes Aquat[iques]
qui croissent ou dans la mer ou dans les eaux douces, les Plus usi[tées]
sont les Varecks qui sont Principalement employés comme combu[stible]
et dont on retire les cendres qui forme la soude de Vareck. u[ne]
Autre espèce est employé en Pharmacie on l'Appelle mouss[e]
de Corse Parcequelle croit sur les Bords de cette isle, on lui
donné le nom en Latin de Fucus Hellemento cortos on fait la récol[te]
de cette Mousse sur les Bords de la mer et l'on mêle ensemble

7 a 8 espèces de ces Petits Varec̃k et Particulierement le ceramium catenatum. on Doit choisir la Mousse de Corse en Filamens un Peu Tortueux Variant Par leur Couleur mais Generalement d'un Vert Blanchâtre, son odeur est Très Forte sa saveur est Amère et Mucilagin il Faut eviter autant que Possible quelle contienne du sable des coquillages aussi le Pharmacien est il toujours dans l'usage de la monder et de la Debarrasser de toutes substances etrangeres, la mousse de corse est employé contre les Vers on en Fait une Poudre un Sirop et une Gelée.

Des Familles Naturelle = on Peut étudier la Botanique de deux Manieres Differentes soit a l'aide d'une Methode soit Par le Moyen des Familles Naturelle, les Commencans doivent toujours donner la Preference a une Methode Parcequelle leur Facilite l'etude des Plantes, Mais quand on est avancé dans la Botanique les Familles sont Preferables Parcequelles sont Plus dans la Nature et quelles ne Reunissent que des Plantes qui se Ressemblent aussi a t on Defini une Famille naturelle un Groupe ou Serie de Plantes qui se Ressemble Par le Plus grand nombre de Caractères nous allons nous Attacher aux Grandes Familles qui Forment des classes dans la Methode de Tournefort Tels sont les Personnées les labiées, les Cruciferes, les Ombelliferes, les Caryophillées, les Leguminenses, les Composées, les Graminées, les Amantacées et les Tiliacées,

1re Famille les Persomées = Cette Famille Presente des Tiges Herbacées et Ligneuses des Feuilles opposées et Alternes des Fleurs souvent accompagnées de Bractées ces Fleurs ont un calice Persistant a cinq Division une Corole monopetale irreguliere Presentant souvent un Masque. les Etamines sont le Plus souvent au nombre de 4 dont deux Grandes et deux Petites mais quelqu'une de ces etamines avortent et se Reduisent au nombre de deux comme dans la Gratiole la Verveine, le Pistil est composé d'un Ovaire entier d'un stil et d'un Stigmate, après la Fecondation l'ovaire Devient une Capsule a deux loges qui renferment un grand nombre de Graines.

Les Proprietés chimiques sont très Differentes dans les Personnées les unes sont

sont Aromatiques et Contiennent de l'Huile Essentielle comme dans les labi[ées]
les autres ont des Odeurs Desagréables et Nauseabonde comme la Scrophula[ire]
d'autre enfin contiennent de la Resine qui les Rend des Purgatifs Violents
comme dans la Gratiole, la Digitale il en Résulte de ces Proprietés diver[ses]
que les Personnées sont employées en Pharmacie dans des cas bien diffé[rents]

2ème Famille les Labiées

= Ces Plantes ont Generalement leur Racines Fibreuses, leur Tiges Herbacées et Carrées leur Feuilles opposées, les Organes de la Floraison sont composés d'un Calis Persist[ant] d'une Carole Monopetale irreguliere a deux levres ouvertes de 4 étam[ines] dont deux Grandes et deux Petites mais quelquefois deux de ces étam[ines] avortent comme dans la sauge, le Romarin, ces Plantes n'ont que deu[x] Étamines le Pistil a un Ovaire Partagé en 4 lobes un stil et un stigmat[e] après la Fécondation cet ovaire devient quatre Graines nues attaché[es] au Fond du Calix, la Famille des labiées est Reconnaissable Par ses Proprietés chimiques elles ont Presque toutes des Odeurs Fortes Aromati[ques] elles contiennent des Huiles Essentielles elles ont une saveur chaude et Amere aussi sont elles employées Presque toutes comme tonique et stomachique on en Prepare des infusions des Eaux Distillées Aromatiques, des Extraits et on en obtient des Huiles Essentielles cependant quelques unes des Labiées Presentent des Exceptions elles sont sans odeur et sans saveur comme l'ortie Blanche d'autre n'ont Point d'odeur mais ont une saveur âcre caustique comme la Betoine aussi cette Derniere est elle employée comme sternutatoire.

3ème Famille les Cruciférès

= Elles sont reconnaissable Par leurs Racines qui est Ordinairement charnues Par leur Tiges herba[cées] annuels ou Bisannuels et Rarement Vivaces, Par leur Feuilles alternes Par leur Fleurs composées d'un Calix a 4 Feuilles Tombantes d'une Corol[le] Reguliere a 4 Petales Disposés en Croix de six Etamines dont 4 Grandes et deux Petites d'un Pistil a Ovaire, stil stigmate simple après la Fécondation l'ovaire devient une silique ou silicule, toutes les Cruciférées sont Reconnaissables Par leur saveur Piquante

d'une Acreté agréable quelques unes ont des odeurs Fortes et Contiennent des Huiles Essentielles. d'après l'Analyse Faite des Cruciféres elles Contiennent du Soufre de l'Azot un Principe Volatil et Souvent Fugace Tantôt Ce Principe Resite dans les Racines Comme dans le Raifort, Tantôt il se Trouve dans les Feuilles Comme dans le Cochlearia et le Cresson et quelquefois même dans la Tunique des Graines Comme dans les Sinapis, si on reunit une certaine quantité de Cruciféres elle Passe a la Fermentation Putride et laisse Dégager de l'Ammoniaque. Ces Plantes sont Toutes employées Comme Antiscorbutique. on en Prepare un Sirop et des eaux Spiritueuses on Peut extraire de leur graine de l'Huile Fixe et Volatil.

4eme Famille les Ombelliféres

= ces Plantes ont des Racines ou charnues, ou Fibreuses le Plus Souvent très Aromatiques les Tiges sont Herbacées, les Feuilles sont Alternes et divisées en lobes Très Profonds ce qui les Fait Regarder Comme Feuilles Composées leurs Petioles est élargies la Base et Comme une Espece de Gaine qui embrasse la Tige, les Pedoncules des Fleurs Partent d'un Point Commun de la Tige et Vont en Divergeant Comme les Rayons d'un Parasol en Arrivant tous a la Même Hauteur.

On Distingue deux Sortes d'Ombelles l'ombelle General et l'ombelle Partielle appellée Aussi Ombellule, a la Base des Pedoncules on trouve le Plus Souvent une Rangée de Petites Braquetées ou Feuilles Florales dont l'Assemblage Porte le Nom d'involucre ou de Colerette, on en Distingue de deux Sortes savoir l'involucre General qui est Toujours a la Base de l'Ombelle Generale et l'involucre Partiel ou involucelle que l'on Trouve a la Base des ombellules chaque Fleur a un Calis Persistant Une Carole Polipetale reguliere a 5 Petales 5 Etamines 2 Pistils qui Deviennent après la Fécondation deux Graines Nues accolées l'une a l'autre et adherente au stil Persistant. les Ombelliféres Contiennent des

Principes très

 Très Differents les uns des autres, les unes Renferment des Principes ... et caustiques des Odeurs Vireuses aussi sont elles considerées comme Veneneuses Tels sont le Phellandrium aquaticum, Œthusa Cynapium, la Cicuta Virosa d'autres Plantes sont lactescente tels sont les Ferules qui donnent à la Pharmacie toutes les Gommes resines d'autre enfin sont remarquables Par leur odeur Aromatique agréable leur saveur chaude et Tonique Tels sont le Fenouil, l'anis, la Coriandre, l'Aneth, le Cumin, et ces Dernieres Ombellifères donnent de l'Huile Essentielle et on Peut retirer de leurs Graines deux Sortes d'Huiles, une Fixe des cotyledons, et une Volatile de leur Tunique.

5ème Famille les Caryophillés

= ces Plantes ont des Tiges Herbacées Noueuses et articulés leur Feuilles sont opposées les Fleurs se subdivisent en vrais, et Fausses Caryophillées, les Vrais cariophillées ont un calis entier Persistant de la longueur des Onglets les Petales sont au nombre de 5 onguiculés 10 Etamines le Fruit est une capsule au centre de laquelle s'éleve un Placenta Pyramidal qui supporte les Graines, la Capsule s'ouvre Par le Haut en 5 ou dix Valves.

Les Fausses Caryophillées ont un calis Persistant mais Fendu jusqu'à la Base en 5 Parties les Petales sont a Onglets très court les etamines Varies depuis 5 jusqu'a dix les Graines sont Attachées au Fond de la Capsule laquelle s'ouvre en 5 Valves seulement les Vraies Caryophillées sont Toutes Plantes d'Ornement comme les Oeillets, les silenés, et les lienis une seule Plante est Officinale c'est la saponaire.

Quant aux Fausses Caryophillés ce sont toutes Plantes dont on ne fait Pas usage tels sont la Morgeline, les Cereses,

6ème Famille les Legumineuses ou Papilionacées

Ces Plantes ont des Tiges ~~ex~~ ligneuses ou Herbacées, des Feuilles simples ou Pennées ou ailées les Fleurs ont un calis Persistant Variant Par sa Forme la corole est irregulière composé d'un Petale superieur Appellé Etendard la Petale inferieure caraîne, les deux lateraux ailés, les etamines sont le Plus souvent au nombre de 10 Tantôt distinctes

Tantôt Reunit Par leur Filament en un ou deux Corps, le Fruit est Toujours une Gousse appellée Legume. les leguminenses sont Assez Reconnaissables Par leur Propriété Phisique et chimique, leur racine sont Ordinairement Très longue et Traçante ayant une saveur Sucrée comme la Reglisse et les Astragales les Tiges et les Racines Contiennent aussi ce Principe sucré et servent Pour la Plupart de Nourriture aux Animaux tels sont les Trefles, les Luzernes, et les Sainfoins, les Feuilles ailées des leguminenses sont sujettes a l'irritabilité Tels sont les mimoses, les Feviers, les Casses, et les Graines avant leur Maturité ont ainsi que la Gousse une saveur sucré Très agréable et Après la Maturité ces Graines deviennent Farineuses et servent de Nourriture aux Hommes il existe très Peu de Plante medecinale Parmis les leguminenses =

7ème Famille les Composés

= les Tiges sont Generalt Herbacées Annuels Bisannuels ou Vivaces les Feuilles Varient Par leur Forme même sur la même Plante elles sont Generalement Alternes les Fleurs sont Appellées Fleurettes et sont Toujours en Grand Nombre Posées sur un Receptacle commun. lequel est Tantôt nu Tantôt Garni de Soie ou de Paillette au Tour de ce Receptacle, l'on trouve un involucre qui est Composé de Petites Feuilles courtes disposées sur un seul rang ou Placée les unes sur les Autres comme les Tuiles des Maisons, il existe trois especes de Fleurettes savoir les ½ Fleurons ou semi Flosculeuses, les Fleurons ou Flosculeuses, les Radiées, ces Fleurettes renferment dans leur interieur 5 Etamines reunit Par leur Anthères, les Fleurettes sont toutes Monopetales et Posées sur l'ovaire lequel est simple et surmonté d'un Stil et de deux stigmates après la Fecondation chaque Graine devient un Petit Fruit enfermé dans le calis Propre ces Petits Fruits sont Tantôt nus Tantôt egrettés toute la Famille des composés renferment des Plantes Très Differentes d'après leur Propriété Phisique et Chimique les unes sont ameres comme l'Absinthe, la Tanaisie, les autres sont chaudes Aromatiques susceptibles de Donner de l'huile essentielle comme la camomille d'autres enfin sont Presque nuls dans leur saveur et Odeur.

330 8eme **Famille les Amanthacés** = Ce sont tous des Arbres qui donnent des Fleurs Disposées sur un Ax. Commun. Appellé Amenthum ou chaton, ces Fleurs sont Presque toutes d'un Seul Sexe ou monoïque ou Dioïque, il faut Diviser cette Famille en Amanthacées Proprement et en Conifères, les Amanthacées ont des Feuilles Alternes et Caduques leur Fruit Varie Par leur Forme et ces arbres ne donne Point de Resine Par incision si ce n'est dans le Populus Balsamifera qui Fournit la Resine Tacamacka. et les Thérébentes. qui Produisent très Peu de Thérébentine et le Mastich.

les Conifères ont leurs Feuilles Persistantes leur Fruit Disposés en Cône comme dans le Pin et le Sapin et ces Arbres donnent Presque tous Par incision une Plus ou moins Grande Quantité de Resine Plusieurs espèces d'Amanthacés et de Conifères sont très utiles dans les Arts et dans l'...

9eme **Famille les Gramminés** = cette Famille est Très Naturelle ses Racines sont Generalement Fibreuses et Stononifères c'est a dire Poussant çà et là des Jets Garnis de nœuds qui donnent Naissance a de Nouvelle Plante C'est ce qui fait que les Graminées sont si repandues sur la surface de la Terre aussi Lineus les a appellés le Peuple des Végétaux leur Tige est un chaume c'est a dire une Tige cilindrique creuse en Dedans Garnie de Nœuds de Distance en Distance qui Donnent Naissance a des Feuilles Alternes ayant une Gaine a leur Base les Fleurs sont Disposées en Epis ou en Panicule a l'extremité du chaume, chaque Fleur est composée de deux enveloppes une Externe et l'autre interne l'enveloppe externe Porte le nom de Glume ce sont deux Petites Valves Qui renferment une deux ou un Plus grand nombre de Fleurs. Lineus Regarde cette enveloppe externe comme un calis l'enveloppe interne est egalement munie de deux Valves on l'appelle Bale, et Lineus la regarde comme une Corole on Trouve dans l'interieur le Plus Ordinairement Trois etamines cependt il en existe qui n'en ont que deux comme la Fleur Antoxantum odoratum ou en nombre de Six comme dans le Riz Oriza sativa. le Pistil est composé d'un Ovaire simple d'un stil et de deux stigmates, après la Fecondation l'ovaire devient une seule Graine Remarquable Par sa Tunique externe qui est Dure coriace et Par son ... Féculente.

que l'on trouve dans l'interieur, les Graminées sont outre reconnaissable par leurs Propriétés chimiques, leur Racines et leur Tiges contiennent un Principe sucré. Aussi les Tiges et les Feuilles sont regardées comme un bon Fourrage, la Matiere amilacée qui est si commune dans les Graminés se trouve dans leur racines et dans leurs Graines,
la Pluspart de ces Graines contiennent en Outre du Gluten ce sont surtout celles qu'on appelle Graines Cereales on se sert de ces dernieres Pour Faire du Pain, on trouve encore dans les Graminés de la silice et une Assez Grande Quantité de Potasse, on sait combien les Graminés sont utiles à la Nourriture de l'Homme et des Animaux.
Le Mucoso=Sucré contenu dans leur Graine Peut Passer à la Fermentation spiritueuse en les soumettant à la Germination et on Peut obtenir une Boisson et une liqueur spiritueuse Par la Distillation.
On Prepare Pour la Pharmacie l'extrait de Chiendent et les Graines Dites cereales sont employées comme Resolutive.

10me Famille les Liliacés

= cette Famille est Très Remarquables Par les belles Couleurs attachés a leur Fleurs ce qui leur a Fait donner le Nom de Prince des Vegetaux Par linné, on observe dans ces Plantes une Racine qui est Presque toujours ou bulbeuse ou tubereuse les Tiges sont souvent des Hampes les Feuilles Par Consequent sont Radicales quand les Tiges des liliacées ont des Feuilles elles sont alternes et Placés cà et là les Fleurs sont ordinairement renfermés dans une spathe qui leur tient lieux de Feuilles Florales ces Fleurs n'ont qu'une enveloppe que les uns ont regardé comme un calis et les autres comme une corole, les Botanistes modernes appelle cette enveloppe Perigone elle est Presque toujours Colorée epaisse et a six Divisions Plus ou moins Profondes on trouve communement 3 ou 6 étamines le Pistil est compo d'un ovaire Anguleux d'un stil et d'un stigmate après la Fécondation l'ovaire devient une Capsule ou une Baie à trois lobes. les Proprietés chimiques ne sont Pas Constante dans les liliacés, il y a des Plantes qui contiennent une Grande Quantité de Mucilage et qui sont regardés comme adoucissante tels sont les lis d'autres contiennent des Principes âcres

et Deletere Tels sont les Caltiques, d'Autres en fin sont Purgatives
Comme on le Remarque dans les Hermodates, et la Coronne imperiale



Fin

A = Table =

A.

A.

336

B

B.

C.

C.

C.

C.

D.

E.

E.

F.

F.

G.

H.

I

K.

L.

M.

N.

O.

O.

P.

P.

Q.

R.

T.

V.

X.

Y.

Z.



[illegible] — [illegible], [illegible] [illegible]

[illegible] fermentation.

[illegible] Des [illegible] [illegible] putride Chlorures

en général [illegible] fermentation [illegible]

[illegible] pendant [illegible]

[illegible] et on obtient [illegible] par la distillation [illegible]

[illegible]